Amici

ESPRESSO
MACHINE

by
FRANCISFRANCIS®

METODO
IPERESPRESSO

BEDIENUNGSANLEITUNG - MANUEL D'INSTRUCTIONS - MANUALE DI ISTRUZIONI

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

METODO
IPERESPRESSO

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR MASCHINENBEDIENUNG

Die Bedienungsanleitung und die Garantiebeschränkungen sorgfältig durchlesen.

Die Maschine muss an eine Steckdose mit Elektrosicherung angeschlossen werden. Die Reinigung der Maschine erfolgt durch regelmässiges Ausspülen des Abtropfgitters, der Tropfauffangschale, der Kapselhalterung, des Wassertanks, der Dampfdüse und des Luftansaugloches.

SEHR WICHTIG: Die Maschine nie ins Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler stellen. Das Wasser im Tank muß regelmässig ausgewechselt werden. Die Maschine nicht ohne Wasser im Tank benutzen.

Nach einem Wasserwechsel sicherstellen, dass der Saugschlauch ins Tankinnere reicht. Es empfiehlt sich, die Maschine regelmässig mit einem speziellen Entkalkungsmittel für Espressomaschinen, gemäss Bedienungsanleitung Kapitel ***ENTKALKUNG****, zu entkalken.*

Der Boiler ist mit einem Ventil ausgerüstet, das den Druck konstant hält. Deswegen kann Wasser aus der Kapselhalterung tropfen.

Inhaltsverzeichnis

- GERÄTETEILE 6
- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 8
  - GERÄTEBENUTZUNG 8
  - GERÄTEINSTALLATION 8
  - GERÄTEREINIGUNG 9
  - BEI STÖRUNGEN 9
  - UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS 9
- BETRIEBSZUSTANDSMELDUNGEN 10
- INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME 11
- EIN- UND AUSSCHALTEN 12
- HÖHENREGULIERUNG DER AUFFANGSCHALE 13
- ESPRESSOZUBEREITUNG 14
- CAPPUCCINOZUBEREITUNG 15
- HEISSWASSERZUBEREITUNG 16
- ESPRESSOZUBEREITUNG NACH DER DAMPFERZEUGUNG 17
- ENTKALKUNG 18
- REINIGUNG UND PFLEGE 20
- TECHNISCHE DATEN 22
- RATSCHLÄGE 22
- PROBLEME UND LÖSUNGEN 23

Geräteteile

A TEMPERATUR-KONTROLLANZEIGE
Espresso ok - Dampf ok -
Überhitzung -
Warnung Wasserkreislauffüllung

B VERSCHLUSSHEBEL
KAPSELFACH

C KAPSELBEHÄLTER INNEN

D BRÜHGRUPPE

E HEISSWASSER-/DAMPFDÜSE

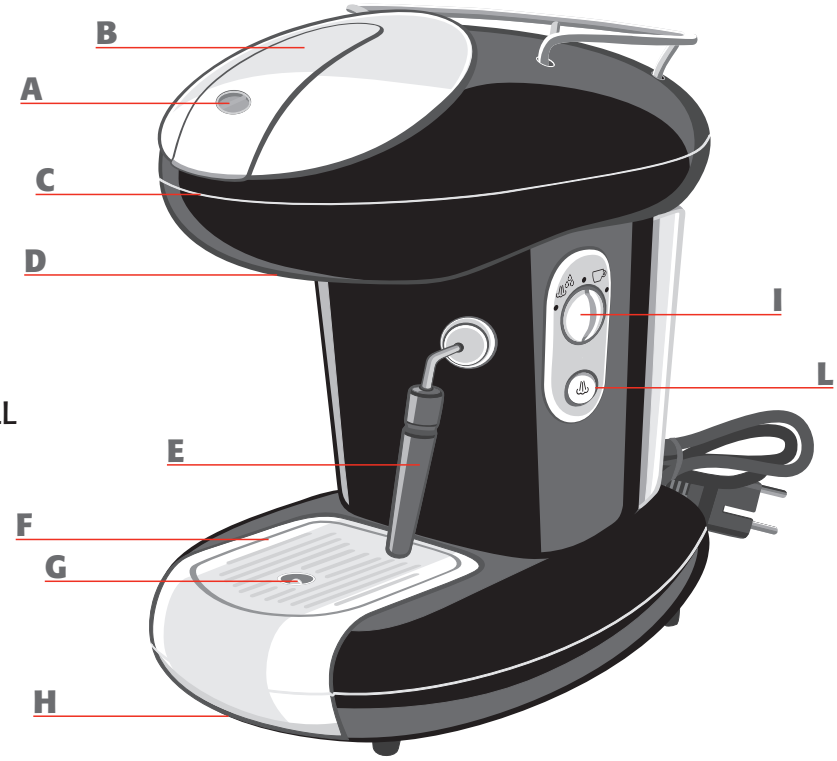
F ABTROPFGITTER

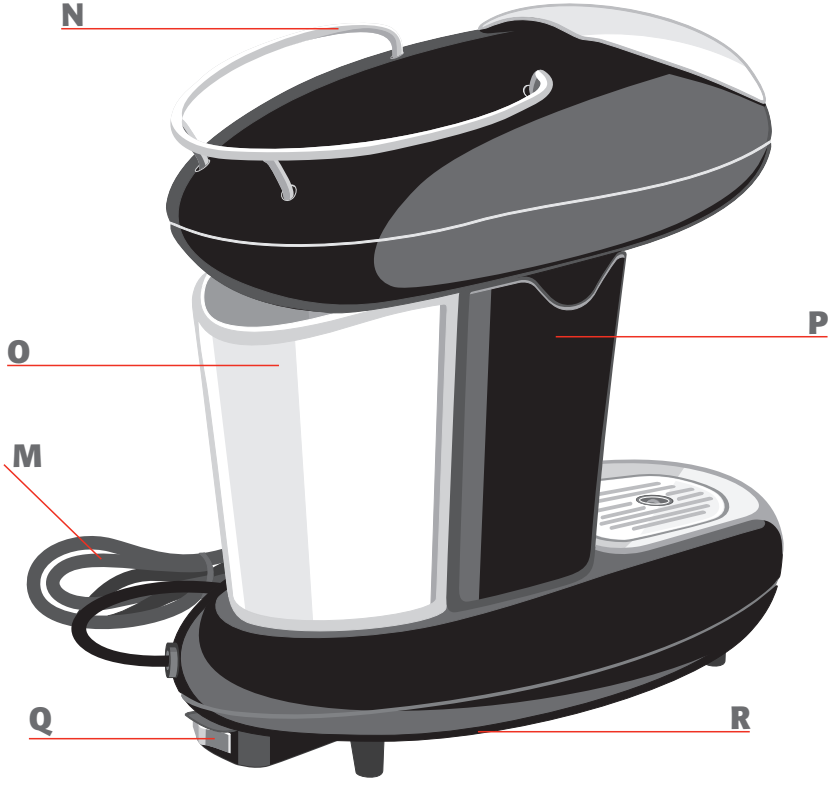
G SCHWIMMER AUFFANGSCHALE VOLL

H HEBEL ZUM ANHEBEN DER
TROPFAUFFANGSCHALE

I AUSWAHLTASTE
Betriebswahl Espresso -
Heisswasser - Dampf

L DAMPFTASTE





M NETZKABEL

N TASSENHALTER

O WASSERTANK

P AUFFANGBEHÄLTER FÜR GEBRAUCHTE KAPSELN (enthält Reste der Auslaufflüssigkeit)

Q EIN-/AUS-TASTE

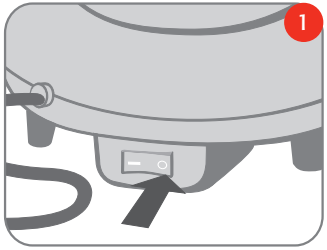
R TYPENSCHILD (Boden)

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind folgende Sicherheitshinweise immer zu beachten

GERÄTEBENUTZUNG

- Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch verwendet werden. Jede anderweitige Verwendung ist unsachgemäss und somit gefährlich
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird
- Nicht ungeschützt die heissen Oberflächen anfassen. Immer die dafür vorgesehene Tastatur und Griffe benutzen
- Diese Maschine wurde entwickelt, um Espresso aufzubrühen und Heissgetränke zuzubereiten. Vorsicht vor Verbrennungen durch Heisswasserstrahl, Dampf oder unsachgemässen Gebrauch
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Menschen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, geistigen oder sonstigen Fähigkeiten oder ungenügender Erfahrung bzw. Kompetenz gedacht, sofern diese nicht unter der Aufsicht einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person stehen und nicht ausdrücklich von dieser zum Gebrauch des Geräts informiert wurden
- Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen
- Das Gerät ausschliesslich in geschlossenen und vor Wettereinflüssen geschützten Räumen verwenden
- Zum Schutz vor Brand, Stromschlägen oder Verletzungen das Kabel, den Stecker und das Maschinengehäuse weder in Wasser noch in eine andere Flüssigkeit tauchen
- Das Gerät nicht unsachgemäss benutzen
- Das Gerät nicht auf Elektro- oder Gasherde oder in einen heissen Ofen stellen
- Das Gerät nur für die Zeit der Nutzung einschalten. Danach den Hauptschalter auf "0" stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Vor dem Ziehen des Netzsteckers sicherstellen, dass der Hauptschalter auf "0" steht **1**



- Die Benutzung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlägen oder Körperverletzungen führen
- Das Kabel nicht von Tischen und Arbeitsflächen herunterhängen lassen

GERÄTEINSTALLATION

- Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen
- Das Gerät niemals in Räumlichkeiten aufstellen, wo die Temperatur auf **0°C** oder tiefer sinkt (wenn das Wasser gefriert, kann die Maschine beschädigt werden) oder die Temperatur auf über **40°C** steigt
- Überprüfen, dass die auf dem Schild angegebene Betriebsspannung des Gerätes mit der Spannung des Stromnetzes übereinstimmt. Das Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die eine Mindestleistung von **6 A** bei einer Versorgung mit **230 V** und von **12 A** bei einer Versorgung mit **110 V** und eine vorschriftsgemässe Erdung hat

- Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, die Steckdose durch Fachpersonal austauschen lassen

- Das Gerät auf einer Arbeitsfläche nicht in der Nähe von Wasserhähnen und Spülbecken aufstellen

- Nach der Entfernung der Verpackung sich vergewissern, dass das Gerät funktionsfähig ist

GERÄTEREINIGUNG

- Zum Reinigen der Maschine den Netzstecker aus der Steckdose entfernen

- Vor dem Ziehen des Netzsteckers sicherstellen, dass der Hauptschalter auf "**0**" steht

- Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen

- Das Gehäuse und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch reinigen und danach mit einem Tuch trockenreiben. Von der Verwendung von Reinigungsmitteln wird abgeraten

- Das Gerät nicht unter einen Wasserstrahl stellen bzw. ganz oder teilweise in Wasser eintauchen

BEI STÖRUNGEN

- Das Gerät nicht benutzen, wenn es beschädigt wurde oder Betriebsstörungen aufweist, bzw. wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Das Gerät für Kontrollen oder Reparaturen zum nächsten Vertragshändler bringen. Beschädigte Versorgungskabel durch den Hersteller und den Kundendienst auswechseln lassen

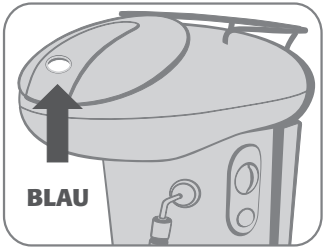
- Bei Schäden oder Störungen das Gerät ausschalten und nicht auseinander nehmen. Für Reparaturen sich ausschliesslich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle wenden und darauf achten, dass Originalersatzteile verwendet werden. Bei Nichteinhaltung dieser Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden und der Garantieanspruch entfallen

UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS

- Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch verwendet werden. Jede anderweitige Verwendung ist unsachgemäss und somit gefährlich

- Der Hersteller kann für eventuelle Unfälle aufgrund des Fehlens der Erdungsanlage bzw. deren Nichtkonformität mit den geltenden gesetzlichen Vorschriften nicht haftbar gemacht werden

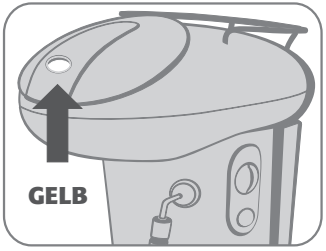
Betriebszustandsmeldungen



Die Multifunktionsleuchte informiert über den Betriebszustand

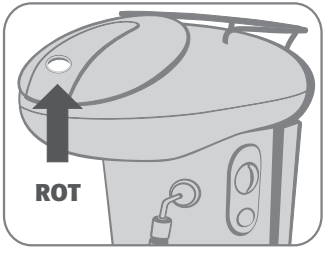
BLAUES Signal leuchtet
Maschine ist betriebsbereit (Espressokaffee und Heisswasser)

BLAUES Signal blinkt
Maschine heizt auf für Kaffee- bzw. Heisswasserzubereitung



GELBES Signal leuchtet
Maschine betriebsbereit für Dampferzeugung

GELBES Signal blinkt
Maschine heizt auf für Dampferzeugung

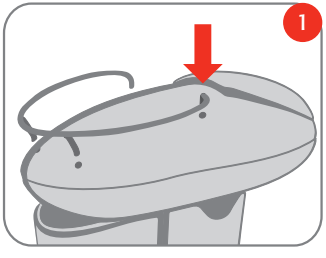


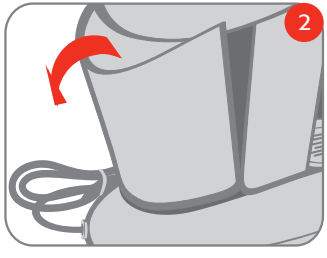
ROTES Signal leuchtet
System befüllen; Wassertank auffüllen und Heisswasser ablassen

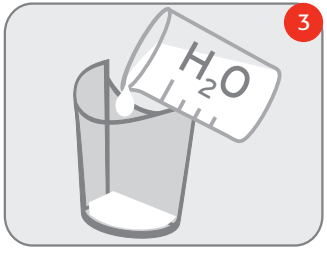
ROTES Signal blinkt langsam
Boilertemperatur zu hoch, System befüllen. Heisswasser ablassen bis Kontrollampe blau aufleuchtet

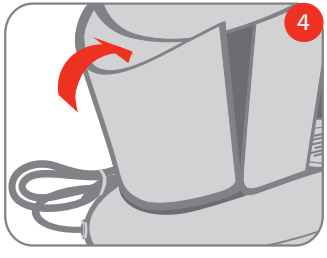
ROTES Signal blinkt schnell
Kapselfach offen während Kaffee-, Heisswasser- oder Dampferzeugung
VORSICHT HEISS! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Installation und Inbetriebnahme







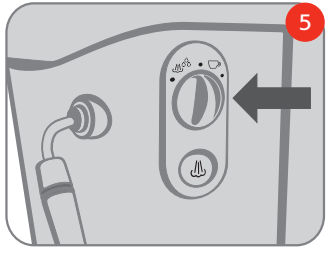


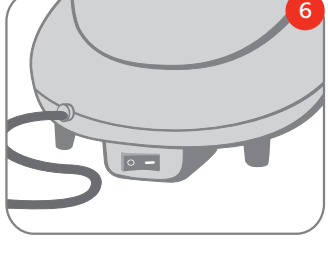
Vor dem Anschliessen der Maschine an das Stromnetz die Sicherheitshinweise aufmerksam lesen. Installieren Sie das Gitter für den Tassenhalter oben auf dem Gerät, in dem Sie die Enden in die dafür vorgesehenen Löcher stecken und gut andrücken **1**

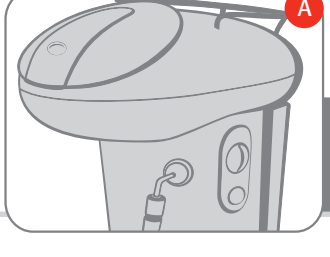
Den Wassertank durch leichtes Kippen herausnehmen **2** Den Tank bis zur Marke MAX mit frischem Trinkwasser befüllen **3** **ACHTUNG: Nur frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure verwenden! Warmes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank beschädigen. Das Gerät nie ohne Wasser in Betrieb nehmen**

Tank wieder einsetzen; dazu erst die Frontpartie aufsetzen und dann nach innen kippen **4** Sicherstellen, dass der Schalter in der Mitte steht **5**

Netzstecker in die Steckdose stecken. Siehe nächstes Kapitel "Ein- und Ausschalten" **6**



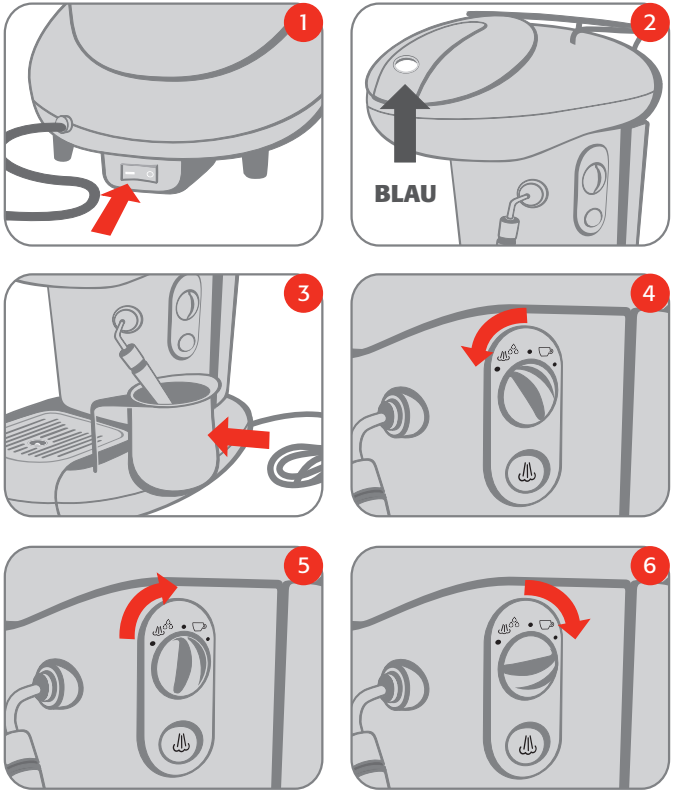




NB: Bitte bewahren Sie die Originalverpackung zum Ende der Garantiezeit auf, um das Gerät ggf. an den Kundenservice zu verschicken

ACHTUNG:
Das Kapselfach muss geschlossen sein, bevor Dampf, Heisswasser oder Kaffee erzeugt wird. Das Fach grundsätzlich nie während der Dampf-, Heisswasser- oder Kaffeeerzeugung öffnen! **A**

Ein- und Ausschalten



Vor dem Einschalten den Wasserstand im Tank kontrollieren. Wenn erforderlich, gemäss Anleitung mit kaltem Wasser auffüllen

Zum Einschalten den Hauptschalter auf "**I**" stellen **1**

Das Gerät beginnt zu heizen; die Temperatur-Kontrollleuchte blinkt blau **2**

Der Wasserkreislauf muss nur vor Inbetriebnahme und bei leerem Tank befüllt werden

Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen **3**

Die Auswahltaste gegen den Uhrzeigersinn drehen **4**

Warten, bis aus der Dampfdüse ein gleichmässig fliessender Wasserstrahl austritt

Fliesst das Wasser gleichmässig, den Wahlschalter wieder in die mittlere Position zurückstellen **5**

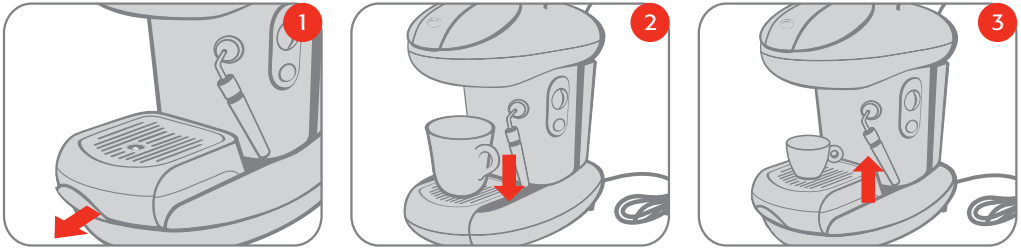
Einen Behälter unter den Brühkopf stellen und den Wahlschalter im Uhrzeigersinn drehen **6**

Ca. 50 cc Wasser ablassen und dann den Wahlschalter wieder in die mittlere Position zurückstellen **5**

Achtung: Ist das Gerät längere Zeit nicht benutzt worden, ist es ratsam, vor dem Einsetzen der Kapsel Heisswasser durch den Brühkopf fliessen zu lassen

Das Gerät durch Drehen des Auswahlschalters auf Position "0" ausschalten. Bitte den Netzstecker nicht bei eingeschaltetem Gerät abziehen

Höhenregulierung der Auffangschale



Die Espressomaschine X8 ist für jegliche Art von Kaffee- oder Espressotasse ausgelegt

Die Auffangschale kann auf die Grösse der benutzten Tasse eingestellt werden; dazu den Hebel unter der Schale nach vorne ziehen **1**

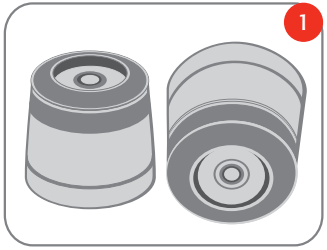
Nach Erreichen der gewünschten Höhe den Hebel loslassen:

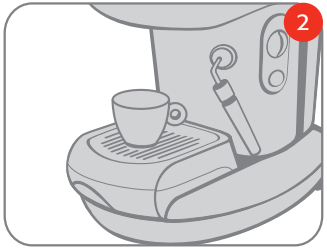
empfohlene Position für grosse Tassen **2**

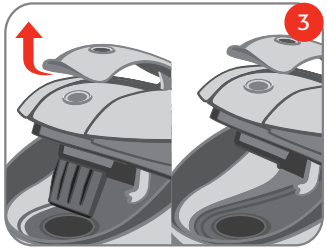
und für kleine Tassen **3**

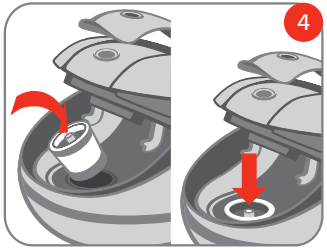
Achtung: die Einstellung der Auffangsschale vor dem Brühvorgang vornehmen

Espressozubereitung









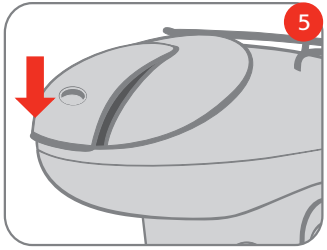
Die X8 Espressomaschine wurde ausschliesslich für den Gebrauch von "Metodo Iperespresso"-Kapseln entwickelt **1**

Sicherstellen, dass die Temperatur-Kontrollanzeige blau leuchtet. Eine Tasse unter den Brühkopf stellen **2** Den Hebel zur Öffnung der Kapselhalterung soweit anheben, bis die Kapselhalterung automatisch in die Ausgangsposition zurückkehrt (Gebrauchte Kapseln werden automatisch in einem Behälter in der Maschine entsorgt) **3**

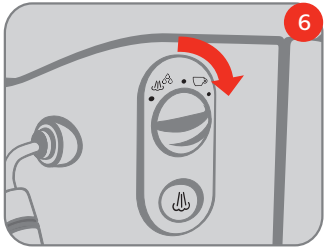
Neue Kapsel wie im Bild gezeigt einlegen und sicherstellen, dass sie korrekt sitzt **4**

Achtung: Die Kapsel muss sich leicht einsetzen lassen. Andernfalls eine andere Kapsel verwenden

Das Kapselfach durch Absenken des Hebels schließen **5**



Die Auswahltaste im Uhrzeigersinn drehen, das Gerät beginnt mit der Vorbrühphase und erzeugt daraufhin Espressokaffee **6** Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge in der Tasse den Brühvorgang durch Zurückdrehen des Wahlschalters in die mittlere Position beenden



Der Brühvorgang besteht aus zwei Phasen. Die Vorbrühphase dauert etwa 3 Sekunden (kurzer Wassereinlauf in die Kapsel mit anschliessender Pause). Es folgt die Espressobrühphase

ACHTUNG:

- Die Kapseln sind für nur einen Brühvorgang ausgelegt und können nicht zweimal verwendet werden
- Nicht vergessen, die Auffangschale und den Behälter mit den benutzten Kapseln auszuleeren
- Auffangschale regelmässig leeren und reinigen

Cappuccinozubereitung

Mit der Dampfdüse der Maschine kann Milch für die Zubereitung von einer oder mehrerer Tassen Cappuccino aufgeschäumt werden

Eine oder mehrere Tassen Espresso entsprechend der Anleitung im vorherigen Kapitel zubereiten

Sicherstellen, dass der Kapselbehälter geschlossen ist **A**

Die Milch wie folgt aufschäumen:

Kapseln aus der Brühgruppe entfernen. Die Dampftaste drücken **1**; die Temperaturkontrollanzeige beginnt zu blinken und wird gelb **2**

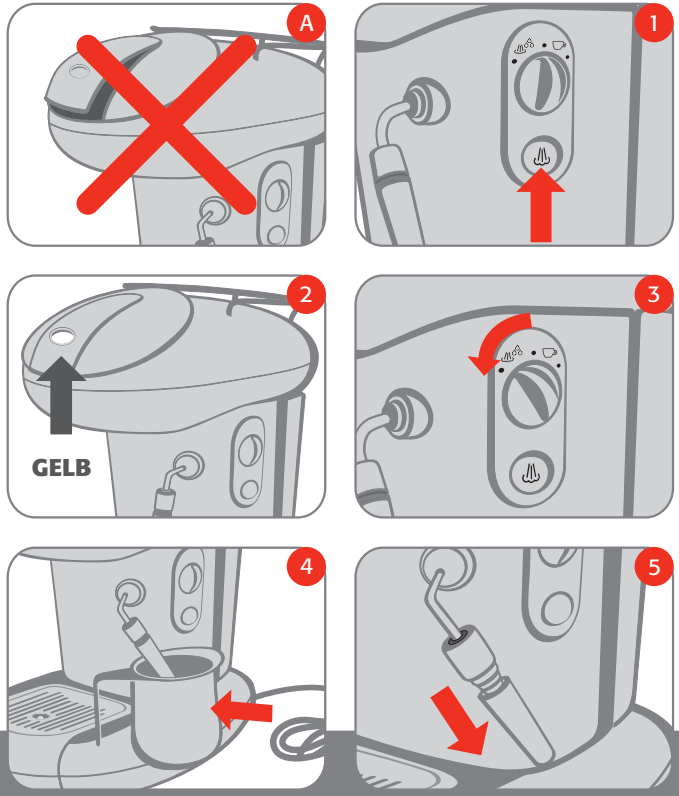
Sobald die Anzeige konstant leuchtet, ist die Maschine bereit für die Dampferzeugung. Frische Milch aus dem Kühlschrank in ein Milchkännchen füllen (idealerweise aus Metall)

Den Knopf zur Dampferzeugung gegen den Uhrzeigersinn drehen **3**; Restwasser ausfliessen lassen bis Dampf erzeugt wird. Danach den Knopf wieder in die Ausgangsposition drehen

Nun den Dampfhahn in das Milchkännchen eintauchen. Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen und warten bis die Milch aufschäumt **4**

Am Ende den Drehknopf wieder in die Ausgangsposition zurückdrehen

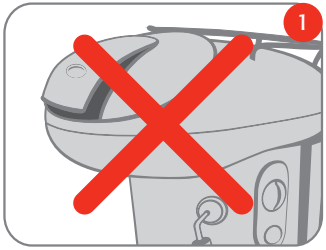
Achtung: Die Dampfdüse erst erkalten lassen, dann das Aussenstück abmontieren und die Milchreste mit warmem Wasser abspülen **5**

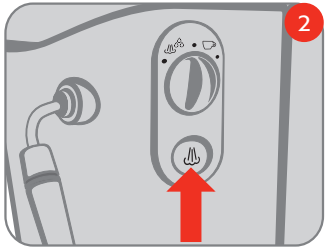


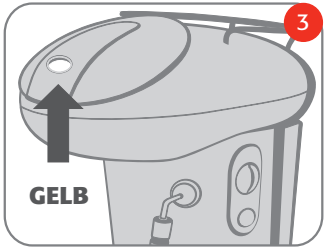
ACHTUNG:

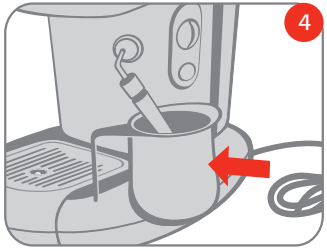
- Der Kontakt mit Dampf und Dampfdüse kann zu schweren Verbrühungen führen
- Die Dampfdüse immer über der Auffangschale halten
- NIE das Kapselfach während der Dampferzeugung öffnen! Vorsicht, Verbrühungsgefahr!
- Wird 30 Sekunden lang kein Dampf erzeugt, schaltet das Gerät in Normalbetrieb zurück (siehe Abschnitt über Espressozubereitung nach Dampferzeugung)

Heisswasserzubereitung









Mit der Dampfdüse der Maschine kann Wasser erhitzt werden

Ggf. die Kapsel aus der Brühgruppe nehmen **1** und Milchrückstände von der Dampfdüse entfernen

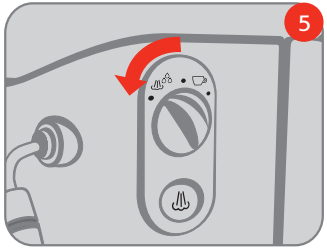
Die Dampftaste drücken **2**; das Dampfsymbol auf der runden Anzeige in der Mitte leuchtet auf und zeigt die Erwärmung der Maschine an **3**

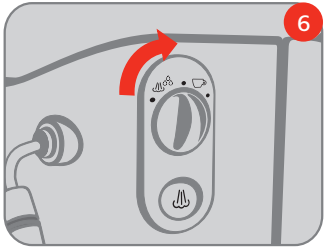
Warten bis die Dampftaste (Maschine bereit) aufleuchtet und ein kurzer Signalton ertönt

Einen Metallbehälter mit der zu erwärmenden Wassermenge füllen

Die Dampfdüse **4** in das Wasser tauchen und den Dampfdrehknopf durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen **5**

Nach Erreichen der gewünschten Temperatur den Schalter wieder in die Ausgangsposition zurückstellen **6**





ACHTUNG:
- Der Kontakt mit Dampf und Dampfdüse kann zu schweren Verbrennungen führen
- Die Dampfdüse immer über der Auffangschale halten
- NIE das Kapselfach während der Heisswassererzeugung öffnen!

Espressozubereitung nach der Dampferzeugung

Nach der Dampferzeugung muss das Gerät erst wieder auf die richtige Temperatur absinken, bevor erneut ein Espresso gebrüht werden kann (Temperaturkontrolle blau)

Um den Geschmack des Espressos nicht zu beeinträchtigen, nach der Dampferzeugung vor dem Umschalten in den Espressomodus die Dampftaste drücken **1**

Während der ca. 15-minütigen Abkühlphase blinkt die Temperatur-Kontrollanzeige rot **2**

Um schneller in den Espressobetrieb zurückzukehren (etwa 1 Minute), wie folgt vorgehen:

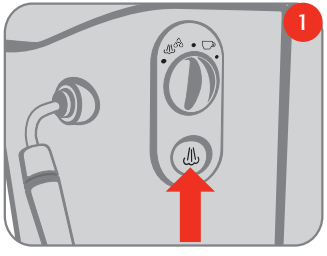
Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen **3**

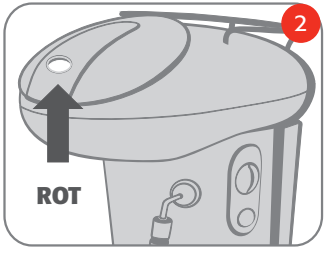
Den Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen **4**

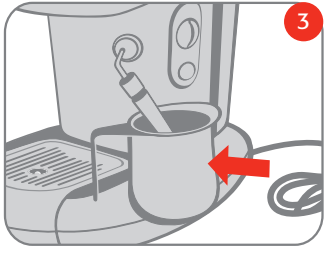
Heisswasser ablassen, bis die Temperatur-Kontrollanzeige blau leuchtet **5**

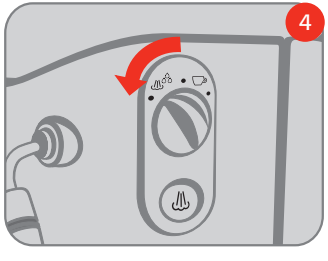
Den Wahlschalter wieder in die Mitte zurückstellen **6**

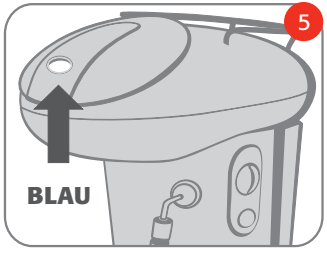
Die Maschine ist jetzt bereit, erneut einen Espresso aufzubrühen

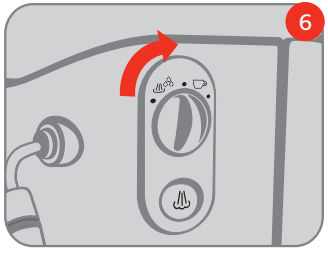




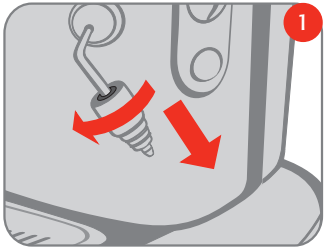


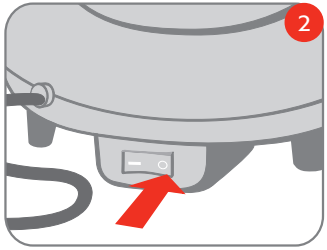


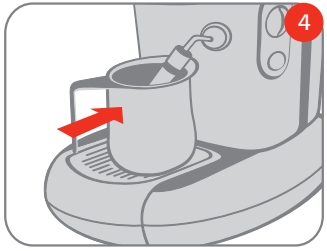




Entkalkung



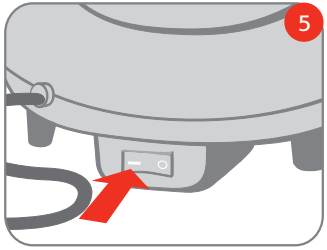




Kalkablagerungen sind eine normale Folge des Betriebs. Eine Entkalkung sollte regelmässig erfolgen.

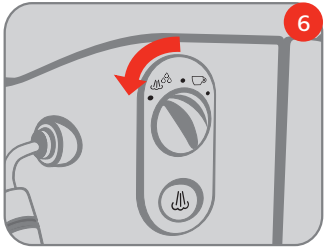
Zum Entkalken kann ein handelsüblicher ungiftiger unschädlicher Entkalker für Kaffeemaschinen verwendet werden.

Achtung: Zum Entkalken die Dampfdüse vom Dampfrohr abnehmen; dazu den Gewindering lockern (nicht abnehmen) und das Oberteil der Düse vom Rohr ziehen **1**

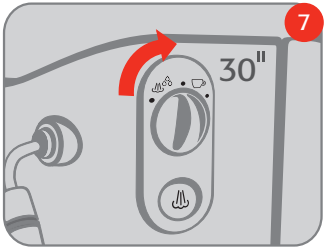


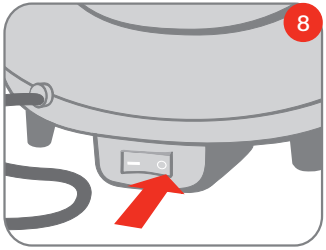
Gerät ausschalten **2**

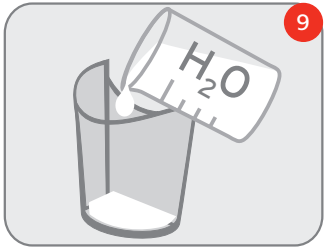
- **A** Tank herausnehmen und ausleeren
- **B** Tank mit der Entkalkerlösung füllen; dabei Anleitungen des Entkalkerherstellers beachten **3**
- **C** Einen Behälter unter das Dampfrohr stellen **4**
- **D** Gerät einschalten (Hauptschalter auf "**I**" stellen) **5**
- **E** Ohne den Heizvorgang abzuwarten, durch Drehen des Wahlschalters gegen den Uhrzeigersinn Wasser ablassen **6**

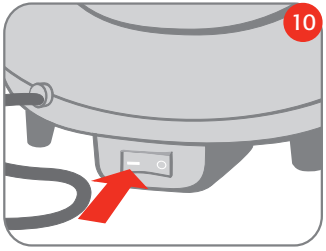


ACHTUNG: Auf keinen Fall Essig zum Entkalken verwenden!









F Nach 30 Sekunden den Schalter wieder in die Mitte zurückstellen **7**

G Gerät durch Drehen des Hauptschalters auf "**0**" ausschalten und den Behälter ausleeren **8**

H Die Entkalkerlösung bei abgeschaltetem Gerät 10-15 Minuten wirken lassen

I Die einzelnen Schritte **(C)** - **(H)** solange wiederholen, bis keine Entkalkerlösung mehr im Tank ist

L Nach Aufbrauchen der Entkalkerlösung im Tank diesen herausnehmen, sauber ausspülen und wieder mit frischem Trinkwasser auffüllen **9**

M Espressomaschine wieder einschalten; dazu den Hauptschalter auf "**I**" stellen **10**

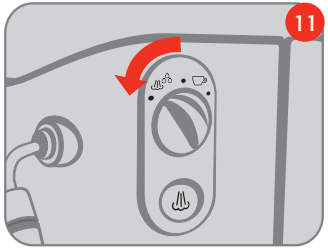
N Ohne den Heizvorgang abzuwarten, durch Drehen des Wahlschalters gegen den Uhrzeigersinn Wasser ablassen **11**

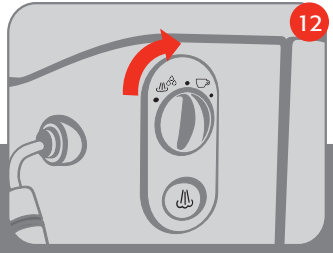
O Nach Aufbrauchen der Tankfüllung den Wahlschalter wieder in die Mitte stellen **12**

P Das Spülwasser aus dem Tank leeren.

Q Den Tank nochmals auffüllen und alle Schritte ab (**N**) nochmals durchführen

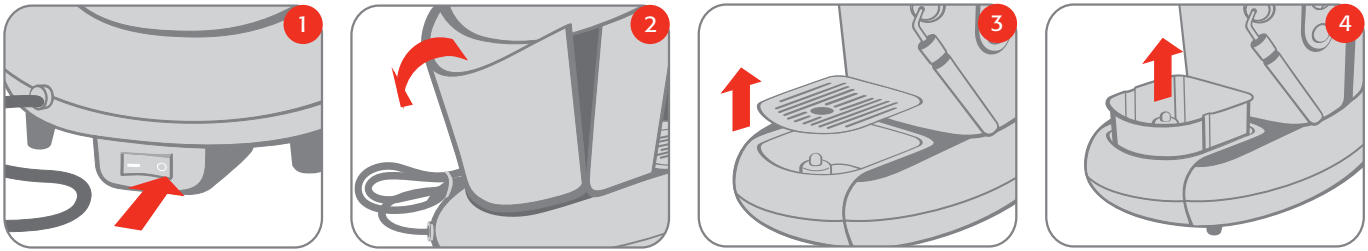
Nach dem zweiten Spülvorgang den Tank wieder auffüllen. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit





ACHTUNG:
- Wenn die Maschine nicht entkalkt wird, kann der Kalk Betriebsstörungen verursachen, für die kein Garantieanspruch besteht. Es wird empfohlen, FrancisFrancis-Entkalker zu verwenden
- Kein Essig, Lauge, Salz oder Säuren für die Reinigung der Maschine verwenden, da diese Produkte die Maschine beschädigen

Reinigung und Pflege



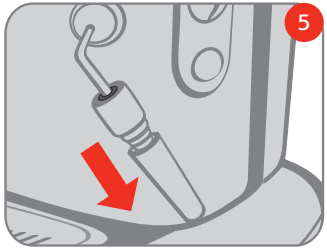
Mindestens einmal in der Woche sollten Gerät und dazugehörige Teile gereinigt werden

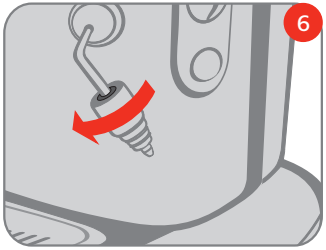
Wasser, das sich über mehrere Tage im Tank befunden hat, nicht verwenden. Tank ausspülen und stets mit frischem Trinkwasser befüllen

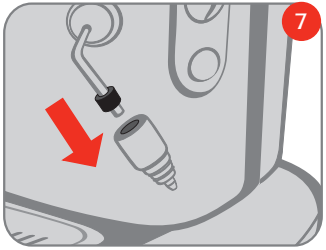
Keinen Ethylalkohol, Verdünner, rauhe Schwämme oder aggressive Chemikalien zur Reinigung verwenden

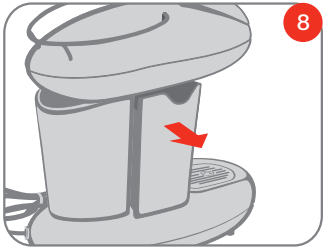
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen **1**
- Tank herausnehmen und ausspülen **2**
- Abtropfgitter herausnehmen und mit lauwarmem Wasser abspülen **3**
- Auffangschale entnehmen und mit lauwarmem Wasser ausspülen **4**
- Abschlussstück der Dampfdüse entfernen und mit lauwarmem Wasser ausspülen **5**
- Gewindering am oberen Ende des Dampfrohrs lockern **6**
- Das Oberteil des Dampfrohres abnehmen und mit lauwarmem Wasser ausspülen **7**
- Das Dampfrohr selbst mit einem feuchten Lappen abwischen

ACHTUNG: Gerät und Zubehörteile dürfen NICHT im Backofen oder Mikrowellenherd getrocknet werden!

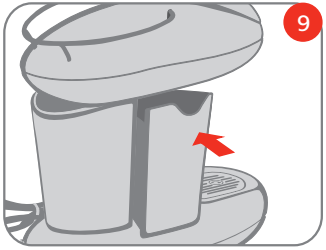






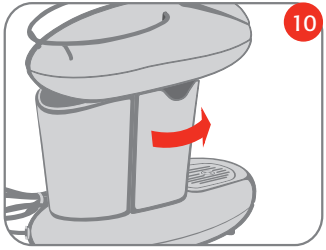


- Den Behälter für gebrauchte Kapseln herausnehmen (kräftig herausziehen) **8**
- Gebrauchte Kapseln wegwerfen
  (Achtung: im Behälter für gebrauchte Kapseln befindet sich auch Restflüssigkeit von der Espressozubereitung)



Behälter für gebrauchte Kapseln wie folgt einsetzen:

- Die Frontpartie am Gerät aufsetzen **9**
- Die hintere Partie kräftig andrücken und einrasten lassen **10**



Technische Daten

Gehäusematerial: ABS

Boilerinnenmaterial: Rostfreier Stahl

Wassertank: 0,65 Liter

Pumpe: 15 bar

Fassungsvermögen des Behälters für gebrauchte Kapseln: 7 Kapseln

Dampfdüse

Siehe Typenschild

Tassenhalter

Länge Netzkabel: 1,5 m

Gewicht ohne Verpackung: 5 Kg

Spannung: 230 V, 50 Hz (EU)

Leistung: 1050 W (EU)

Abmessungen: 200 x 340 x 350 mm

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen und Verbesserungen am Gerät ohne Vorankündigung vorzunehmen

Ratschläge

Um einen hochwertigen Espresso geniessen zu können, folgendes beachten:

- Das Wasser im Tank regelmässig wechseln und die Auffangschale mindestens einmal wöchentlich leeren
- Kalkarmes Wasser verwenden, um die Kalkablagerungen in der Maschine zu verringern
- Vorgewärmte Tassen verwenden

PROBLEM	LÖSUNG	PROBLEM HÄLT AN
Gerät schaltet nicht ein	Netzstecker in passende Steckdose stecken Hauptschalter auf **"I"** stellen	*Sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen*
Gerät brüht keinen Kaffee	Wassertank befüllen Kontrollieren, ob Kapsel richtig sitzt Wahlschalter nach rechts drehen Gerät entkalken	
Gerät erzeugt keinen Dampf	Kontrollieren, ob das Gerät auf Betriebstemperatur ist	
Milch wird nicht aufgeschäumt	Sicherstellen, dass die Dampfdüse sauber und nicht verstopft ist (nur bei kaltem Gerät prüfen!) Kalte Vollmilch verwenden	
Rote Kontrolleuchte brennt	Siehe Abschnitt **BETRIEBSZUSTANDSMELDUNGEN**	

FR

MANUEL D'INSTRUCTIONS

METODO
IPERESPRESSO

RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

Lire attentivement le manuel d'instructions et les limitations de la garantie

La machine doit être branchée à une prise de courant . Maintenir la machine bien propre en lavant fréquemment la grille, le bac de récupération, le porte capsule, le réservoir, le tuyau de débit vapeur et l'orifice d'aspiration air

TRÈS IMPORTANT: ne jamais plonger la machine dans l'eau ni l'introduire dans le lave-vaisselle. L'eau contenue dans le réservoir doit être régulièrement changée. Ne pas utiliser la machine sans eau dans le réservoir

Après avoir changé l'eau, vérifier que le tuyau d'aspiration eau est à l'intérieur du réservoir. Il est conseillé de faire un détartrage suivant les indications contenues dans le chapitre ***DÉTARTRAGE***

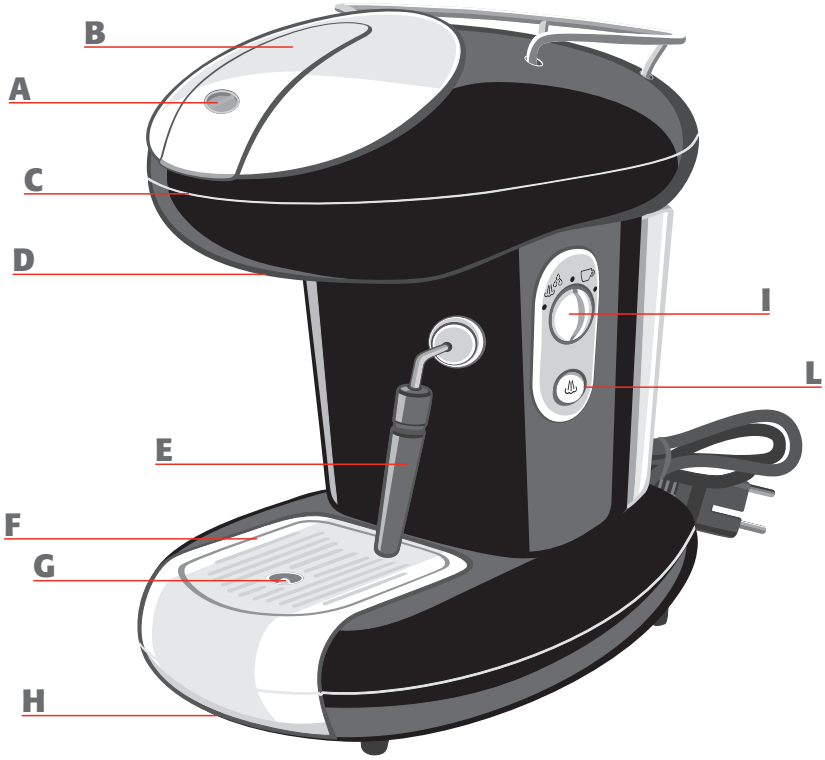
La chaudière est dotée d'une soupape qui permet de maintenir la pression constante; voilà pourquoi on pourra remarquer la perte de gouttes d'eau du porte capsule

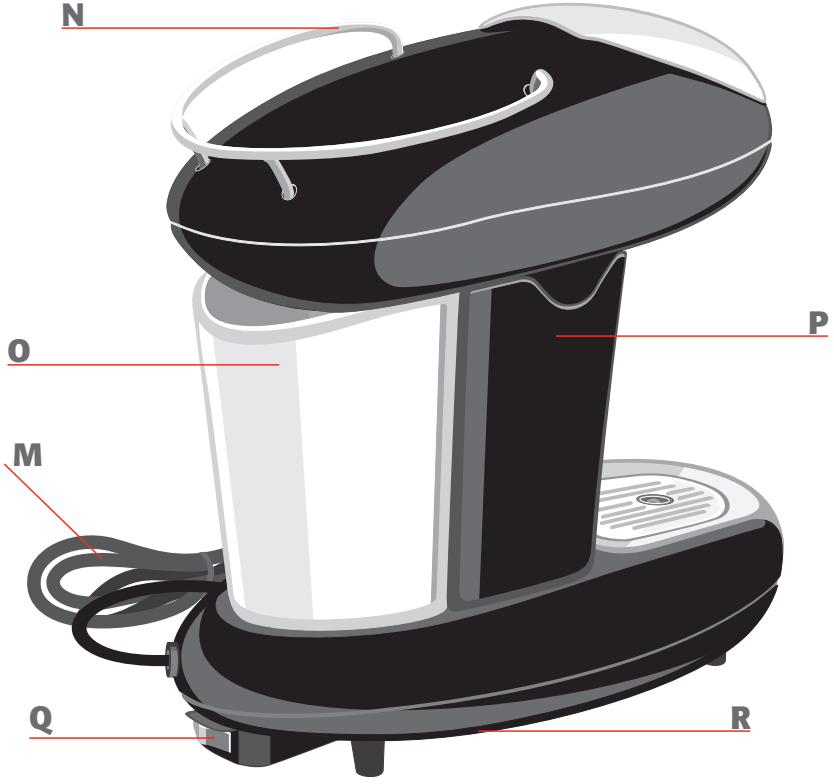
sommaire

- PIÈCES COMPOSANT LA MACHINE 28
- MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 30
  - UTILISATION DE L'APPAREIL 30
  - INSTALLATION DE L'APPAREIL 30
  - NETTOYAGE DE L'APPAREIL 31
  - EN CAS DE PANNE DE L'APPAREIL 31
  - UTILISATION INAPROPRIÉE DE L'APPAREIL 31
- TÉMOINS DE FONCTIONNEMENT 32
- INSTALLATION ET MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL 33
- ALLUMAGE ET ARRÊT 34
- ADAPTATION DU SUPPORT DE TASSES 35
- PRÉPARATION DU CAFÉ 36
- PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 37
- PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE 38
- PRÉPARATION D'UN CAFÉ APRÈS LE DÉBIT DE LA VAPEUR 39
- DÉTARTRAGE 40
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN 42
- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 44
- RECOMMANDATIONS 44
- PROBLEMES ET SOLUTIONS 45

pièces composant la machine

- **A** LAMPE TÉMOIN SIGNALISATION TEMPÉRATURE café ok - vapeur ok - signalisation température - alarme
- **B** LEVIER OUVERTURE/FERMETURE COMPARTIMENT POUR CAPSULES
- **C** COMPARTIMENT POUR CAPSULES (INTERNE)
- **D** GROUPE CAFÉ
- **E** BUSE VAPEUR/ EAU CHAUDE
- **F** GRILLE SUPPORT DE TASSES
- **G** FLOTTEUR TEMOIN
- **H** COMMANDE D'AJUSTEMENT EN HAUTEUR DU PORTE - TASSE
- **I** BOUTON ROTATIF DE SÉLECTION pour la préparation de café - eau chaude - vapeur
- **L** TOUCHE VAPEUR





M CÂBLE D'ALIMENTATION

N GRILLE SUPPORT DE TASSES

O RÉSERVOIR

P COMPARTIMENT POUR CAPSULES USAGÉES (contenant également les résidus d'eau)

Q TOUCHE D'ALLUMAGE

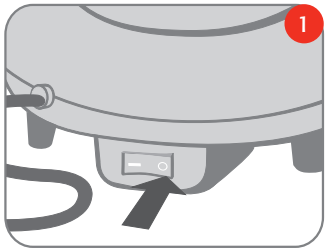
R PLAQUE SIGNALETIQUE

mesures de sécurité importantes

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, vous devez suivre des règles de sécurité suivantes

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage est considéré comme inapproprié et par conséquent dangereux
- Débrancher la fiche de la prise de courant quand l'appareil n'est pas utilisé
- Ne jamais toucher une surface chaude. Utiliser les manettes et les touches
- Cette machine est conçue pour "faire du café espresso" et pour "chauffer des boissons": faire attention à ne pas se brûler avec les jets d'eau ou de vapeur, ou en utilisant la machine de façon inapropriée
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées ou par des personnes sans expérience et/ou sans les compétences nécessaires, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité qui leur apprenne à utiliser l'appareil
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil
- Cet appareil ne doit être utilisé que dans des endroits fermés et à l'abri des intempéries
- Pour se protéger du feu, de toutes décharges électriques ou lésions graves, ne pas plonger le câble, la fiche et le corps de la machine dans l'eau ou tout autre liquide
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu
- Ne pas poser l'appareil sur des réchauds électriques ou à gaz, ou dans un four chaud
- Cet appareil ne doit être allumé que pendant le temps nécessaire à son utilisation, après quoi il doit être éteint en remettant l'interrupteur général sur "**0**" et la fiche doit être débranchée de la prise de courant
- Avant de débrancher l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général est sur "**0**" **1**



- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des lésions aux personnes
- Ne pas laisser pendre le câble de la table ou du comptoir

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Lire attentivement les instructions
- Ne jamais installer la machine dans un milieu pouvant atteindre une température inférieure ou égale à **0°C** (si l'eau gèle l'appareil peut s'endommager) et supérieure à **40°C**
- S'assurer que la tension du réseau électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaquette des caractéristiques de l'appareil. Brancher l'appareil à une prise de courant ayant un débit minimal de **6 A** si alimentée à **230 V** et **12 A** si alimentée à **110 V** et dotée d'un dispositif efficace de mise à la terre

- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour remplacer la prise avec une autre

- Positionner l'appareil sur un plan de travail loin de tout robinet d'eau et de tout évier

- Après avoir ôter l'emballage, s'assurer que l'appareil est intact avant de l'utiliser

- Ne pas laisser à la portée des enfants les matériaux d'emballage de la machine

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débrancher la fiche de la prise de courant lorsqu'on effectue le nettoyage

- Avant de débrancher l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général est sur "0"

- Laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer le nettoyage

- Nettoyer la carrosserie et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide puis sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de produits détergents

- Ne pas exposer l'appareil aux jets d'eau ni le plonger totalement ou partiellement dans l'eau

EN CAS DE PANNE DE L'APPAREIL

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un quelconque dommage. Rapporter l'appareil au concessionnaire agréé le plus proche pour un contrôle ou des réparations. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant ou par son centre de service après-vente

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas le manipuler. En cas d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à un Centre de service après-vente agréé par le fabricant et exiger les pièces détachées d'origine. Le non respect de ce qui est indiqué ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et faire perdre le droit à la garantie

UTILISATION INAPROPRIÉE DE L'APPAREIL

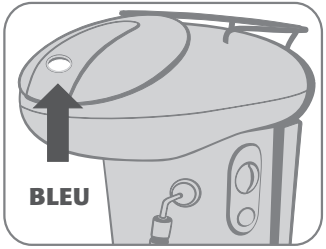
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage est considéré comme inaproprié et par conséquent dangereux

- Le fabricant ne peut être considéré comme responsable en cas d'éventuels accidents provoqués par la non présence de l'installation électrique de la mise à la terre ou de sa non conformité aux normes en vigueur

- Le fabricant ne peut être considéré comme responsable en cas d'éventuels dommages dérivant d'usages inapropriés, erronés et non raisonnables

ATTENTION: CONSERVER CES INSTRUCTIONS

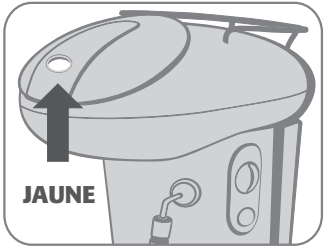
témoins de fonctionnement



La lampe témoin multifonction permet à l'utilisateur d'utiliser correctement la machine

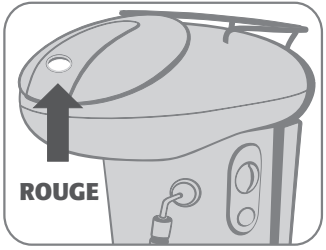
BLEU Fixe
Machine prête à écouler du café espresso et de l'eau chaude

BLEU Clignotement
Machine en phase de réchauffement pour l'écoulement du café espresso et/ou de l'eau chaude



JAUNE Fixe
Machine prête à débiter de la vapeur

JAUNE Clignotement
Machine en phase de réchauffement pour le débit de la vapeur

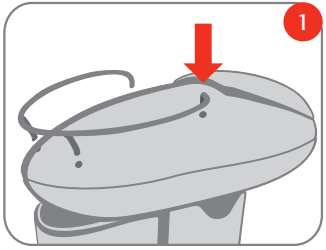


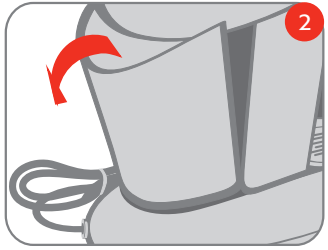
ROUGE Fixe
Remplir le réservoir d'eau et écouler de l'eau chaude

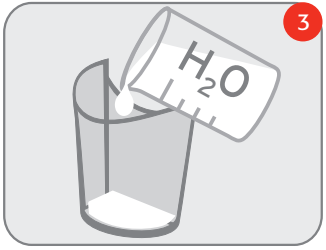
ROUGE Clignotement lent
Température de la chaudière trop élevée
Ecouler de l'eau chaude jusqu'à ce que la lampe témoin devienne bleue

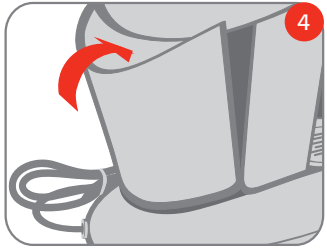
ROUGE Clignotement rapide
Ouverture du compartiment pour capsules pendant l'écoulement du café, de l'eau chaude ou de la vapeur
ATTENTION RISQUE DE BRULURES!

installation et mise en service de l'appareil







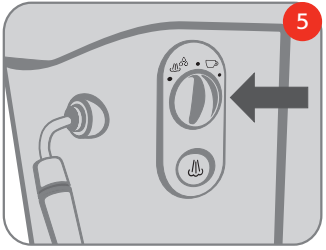


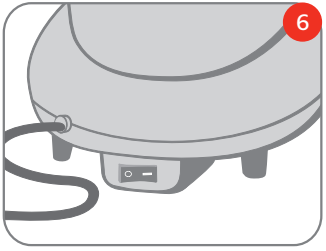
Avant de brancher la machine au réseau électrique, lire attentivement les normes de sécurité visées au chapitre précédent. Installer la grille support de tasses (que vous trouverez dans l'emballage) sur la partie supérieure de la machine; insérer les bases dans les trous prévus à cet effet et appuyer fort **1**

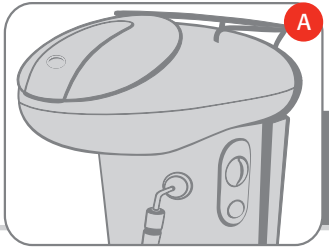
Extraire le réservoir d'eau en le tournant légèrement **2**. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au repère MAX **3**. **ATTENTION: ne verser dans le réservoir que de l'eau fraîche non gazeuse. L'eau chaude ainsi que d'autres liquides peuvent endommager le réservoir. Ne pas mettre en service la machine sans eau**

Insérer le réservoir; poser la partie externe puis insérer la partie interne **4**. S'assurer que le bouton rotatif de sélection est sur la position centrale **5**

Insérer la fiche dans la prise de courant. Consulter le chapitre suivant pour l'allumage **6**



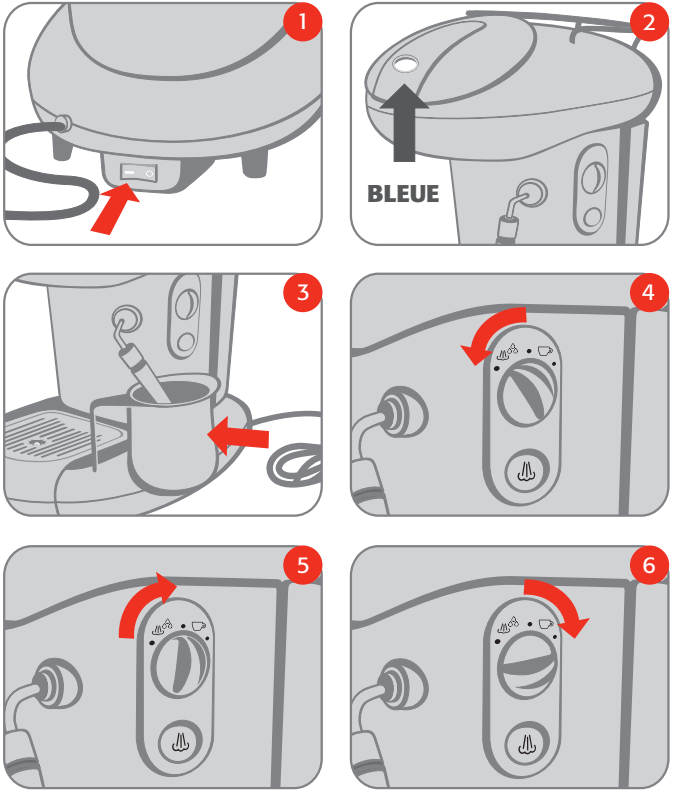




Remarque: il est conseillé de garder l'emballage d'origine (du moins pendant la période de garantie) pour l'envoi de la machine aux centres de service après-vente pour la réparation

ATTENTION: s'assurer que le compartiment pour capsules est fermé avant de demander de la vapeur et/ou d'écouler de la vapeur, de l'eau chaude et du café. Ne jamais ouvrir pendant l'écoulement de la vapeur, de l'eau chaude et du café **A**

allumage et arrêt



Avant d'allumer la machine, vérifier le niveau de l'eau dans le réservoir; si nécessaire, en rajouter comme montré précédemment

Pour allumer la machine, appuyer sur l'interrupteur général et le mettre sur la position **"I"** **1**

La machine commence à chauffer; la lampe témoin de signalisation de la température est bleue et elle clignote **2**

Effectuer le chargement du circuit de l'eau (seulement au premier allumage ou lorsqu'on vide le réservoir)

Placer un récipient sous la buse-vapeur **3**

Tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **4**

Attendre que la buse débite un jet d'eau régulier

Lorsque l'eau s'écoule de façon régulière, remettre le bouton rotatif de sélection sur la position centrale **5**

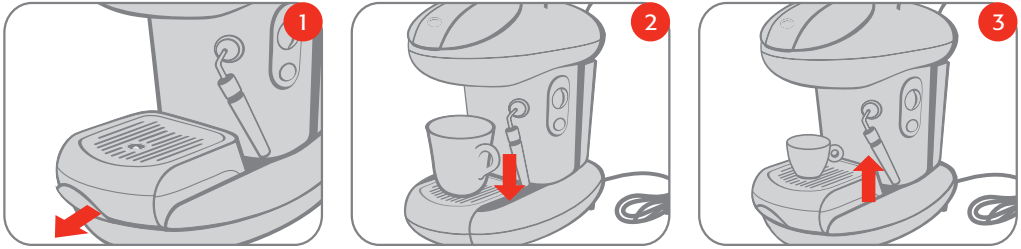
Placer le récipient sous le groupe café et tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre **6**

Après avoir écoulé environ 50 cc d'eau, remettre le bouton rotatif de sélection sur la position centrale **5**

Remarque: en cas d'inactivité prolongée, il est conseillé de faire couler de l'eau chaude à travers le groupe café sans capsule dans la machine

Pour éteindre la machine, appuyer sur l'interrupteur général et le mettre sur la position "0"; il est recommandé de ne jamais débrancher la fiche de la prise de courant tant que la machine est en service

adaptation du support de tasses

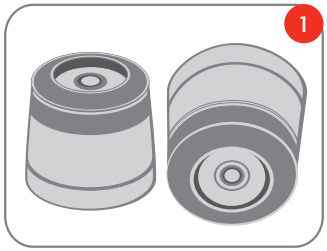


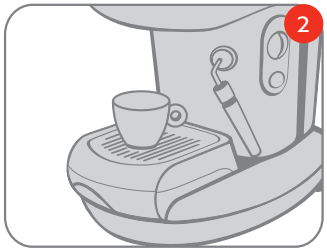
La machine X8 a été conçue afin de pouvoir s'adapter à tous les types de tasses

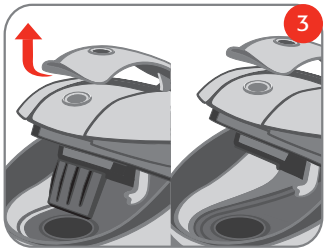
Pour régler le bac de récupération, tirer le levier placé sous le bac **1**
Une fois la position désirée obtenue, lâcher le levier:
position conseillée pour les grandes tasses **2**
position conseillée pour les petites tasses **3**

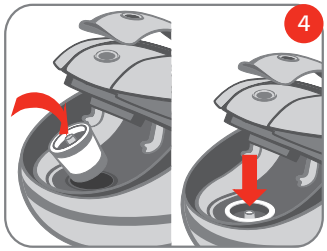
Remarque: le réglage doit être effectué avant de commencer l'écoulement du café

préparation du café









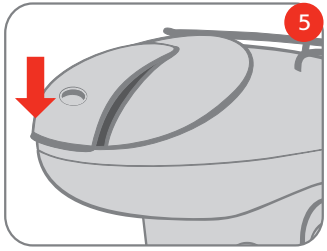
La machine X8 a été conçue pour l'utilisation exclusive de capsules "Metodo Iperespresso" **1**

S'assurer que la lampe témoin de signalisation de la température soit allumée, qu'elle soit bleue et fixe. Placer une tasse sous le groupe café **2**. Décrocher et soulever complètement le levier d'ouverture du compartiment de la capsule jusqu'à l'expulsion de cette dernière (au cas où il y aurait une capsule, celle-ci sortirait et serait déposée dans le compartiment pour capsules) **3**

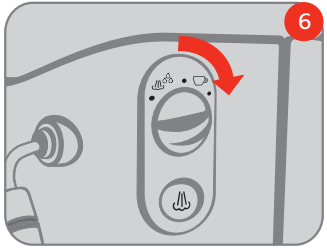
Placer la capsule comme montré dans la figure et s'assurer qu'elle est placée correctement **4**

Remarque: la capsule doit entrer facilement dans le compartiment; dans le cas contraire, changer de capsule

Baisser complètement le levier pour fermer le compartiment **5**



Tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre; la machine effectue la pré-infusion, puis laisser couler le café **6**. Quand le café a atteint la hauteur désirée, terminer l'écoulement en ramenant le bouton rotatif de sélection sur la position centrale



Remarque: le cycle de débit est composé d'une première phase appelée préinfusion (brève injection d'eau dans la capsule suivie d'une pause) d'une durée d'environ 3 secondes et d'une seconde phase de débit de la boisson

ATTENTION:

- Les capsules sont monodose, elles ne doivent donc pas être utilisées pour préparer deux cafés
- Ne pas oublier de nettoyer le bac de récupération et de vider le compartiment pour capsules usagée
- Ne pas oublier de vider et de nettoyer fréquemment le bac de récupération

préparation du cappuccino

La buse-vapeur dont est dotée la machine permet de préparer la mousse de lait nécessaire à la préparation d'une ou plusieurs tasses de cappuccino

Préparer une ou plusieurs tasses de café suivant les instructions du paragraphe précédent

S'assurer que le compartiment pour capsules est fermé **A**

Préparer la mousse de lait comme suit:

Appuyer sur la touche vapeur **1**. La lampe témoin de signalisation de la température commence à clignoter et elle devient jaune **2**

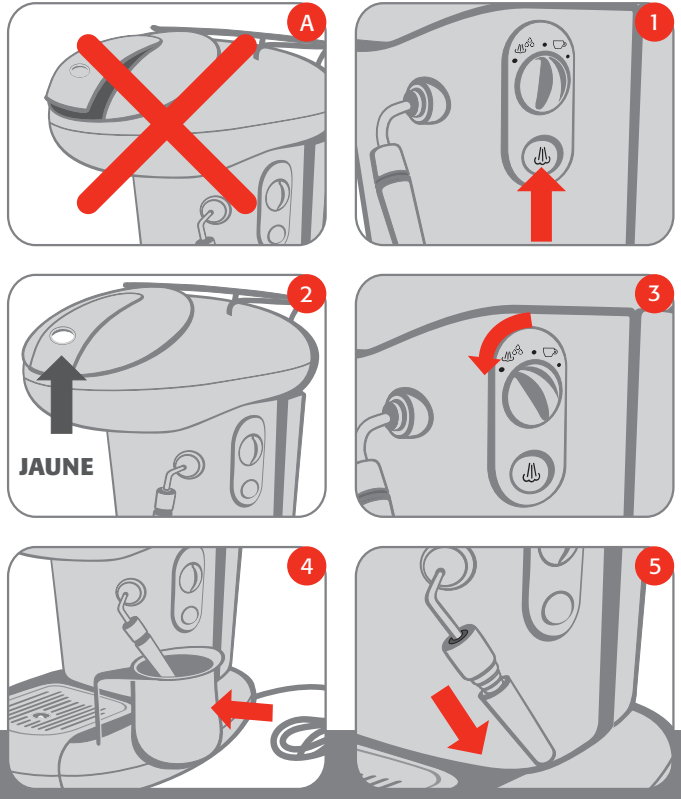
Quand la lampe témoin reste allumée fixe, la machine est prête à débiter de la vapeur. Verser le lait froid dans un récipient approprié (de préférence en métal)

Tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **3**; faire sortir l'eau résiduelle de la buse jusqu'à obtenir de la vapeur; terminer le débit de la vapeur en ramenant le bouton rotatif sur la position centrale

Plonger la buse-vapeur dans le lait, tourner le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre la formation de la mousse; il est conseillé d'effectuer quelques légers mouvements circulaires **4**

Terminer en ramenant le bouton rotatif sur la position centrale

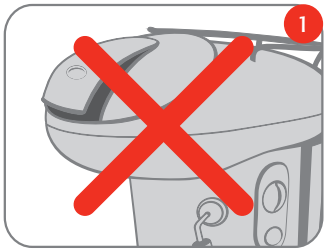
Attendre que la buse-vapeur soit refroidie avant de démonter la partie externe et la laver à l'eau tiède pour éliminer les résidus de lait **5**

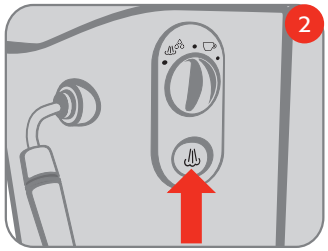


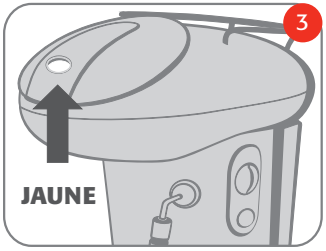
ATTENTION:

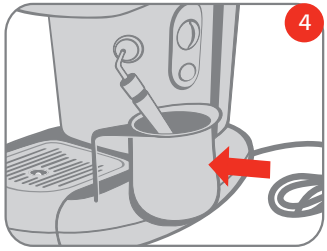
- Le contact avec la vapeur et la buse-vapeur provoque de graves brulûres
- Toujours diriger la buse-vapeur vers le bac de récupération
- NE JAMAIS ouvrir le compartiment pour capsules pendant le débit de la vapeur; RISQUE DE BRULURES
- Si la vapeur n'est pas débitée pendant 30 secondes, la machine reprend son fonctionnement normal (voir paragraphe préparation du café après le débit de la vapeur)

préparation de l'eau chaude









La machine permet de chauffer l'eau pour la préparation de thé et tisanes

S'assurer que le compartiment pour capsules est vide **1**. Vérifier que la buse-vapeur est propre (voir **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**)

Appuyer sur la touche vapeur **2**. La lampe témoin de signalisation de la température commence à clignoter et elle devient jaune **3**

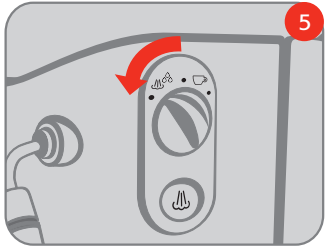
Attendre l'allumage de la touche vapeur (machine prête) suivi d'un bref signal sonore

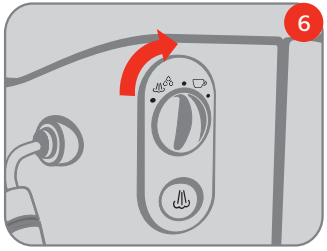
Remplir un récipient métallique avec la quantité d'eau à chauffer

Plonger la buse-vapeur **4** dans l'eau et tourner le bouton rotatif de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **5**

Une fois la température désirée obtenue, ramener le bouton rotatif sur la position centrale **6**

Oter le récipient





ATTENTION:
- Le contact avec la vapeur et la buse-vapeur provoque de graves brulûres
- Toujours diriger la buse-vapeur vers le bac de récupération
- NE JAMAIS ouvrir le compartiment pour capsules pendant l'écoulement de l'eau chaude

préparation d'un café apres le débit de la vapeur

Aprés avoir débité de la vapeur, la machine ne peut écouler du café tant qu'elle n'a pas atteint la bonne température (lampe témoin de signalisation de la température bleue), ceci pour ne pas altérer le goût du café

Voilà pourquoi il faut appuyer sur la touche vapeur pour retourner à la modalité café, après avoir débité de la vapeur **1**

Pendant la phase de refroidissement (environ 15 minutes), la lampe témoin de signalisation de la température est rouge et elle clignote **2**

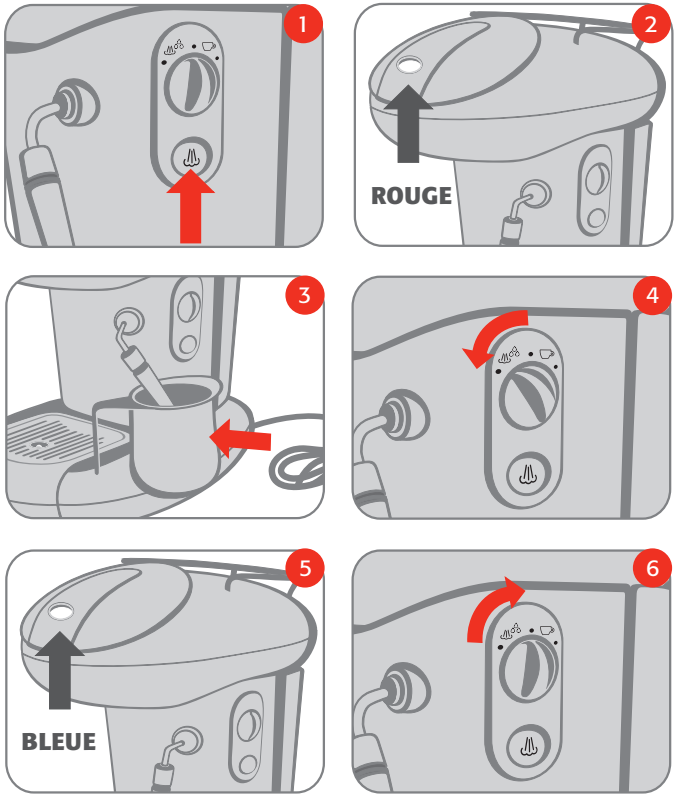
Pour ramener plus rapidement la machine à la modalité café (environ 1 minute), procéder comme suit:

Placer un récipient sous la buse-vapeur **3**

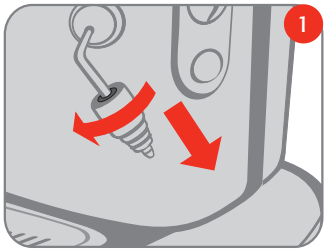
Tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **4**

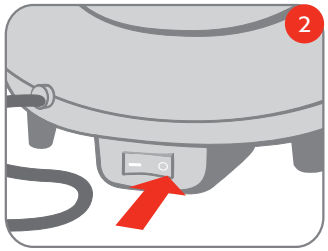
Ecouler de l'eau chaude jusqu'à ce que la lampe témoin de signalisation de la température devienne bleue **5**

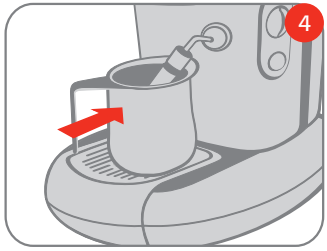
Ramener le bouton rotatif de sélection sur la position centrale **6** la machine est à nouveau prête pour la préparation d'un espresso



détartrage



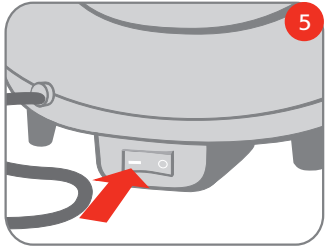




La formation du calcaire est la conséquence naturelle de l'utilisation de la machine. Le détartrage est nécessaire; au cas où l'eau serait très dure, détartrer la machine plus fréquemment

Pour le détartrage on peut utiliser un produit détartrant conçu pour les machines à café qui ne soit ni nocif ni toxique, facilement trouvable dans le commerce

Remarque: pour effectuer le détartrage, ôter la partie supérieure de la buse-vapeur **1**



Eteindre la machine **2**

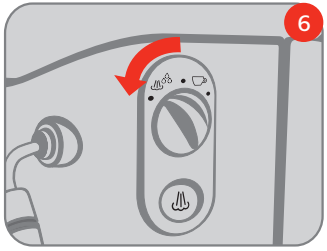
A Oter le réservoir et vider l'eau résiduelle

B Remplir le réservoir avec la solution détartrante en suivant les instructions reportées sur la boîte du détartrant **3**

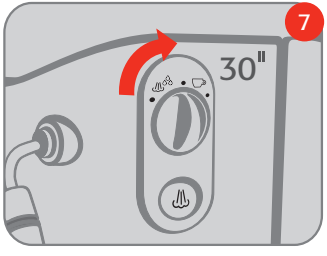
C Placer un récipient sous la buse-vapeur **4**

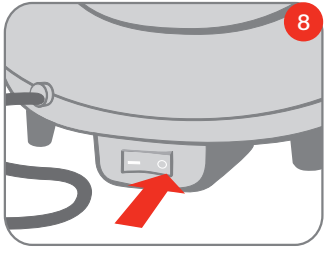
D Allumer la machine en mettant l'interrupteur générale sur "**I**" **5**

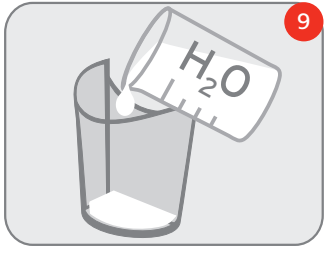
E Sans attendre que la machine soit chaude, écouler de l'eau en tournant le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **6**

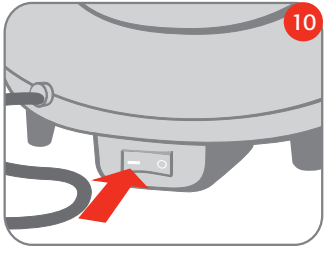


ATTENTION: ne jamais utiliser le vinaigre comme détartrant









F Après 30 secondes, ramener le bouton rotatif sur la position centrale **7**

G Eteindre la machine en ramenant l'interrupteur général sur "**0**" et vider le récipient **8**

H Laisser agir la solution détartrante quand la machine est éteinte pendant 10-15 minutes

I Répéter les opérations de **(C)** à **(H)** jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de solution détartrante dans le réservoir

L Lorsqu'il n'y a plus de solution détartrante, extraire le réservoir d'eau, le rincer soigneusement et le remplir à nouveau avec de l'eau fraîche **9**

M Allumer la machine en mettant l'interrupteur générale sur "**I**" **10**

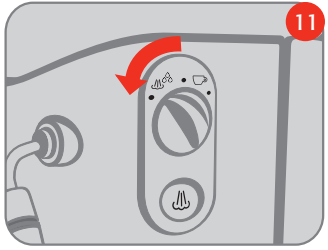
N Sans attendre que la machine soit chaude, écouler de l'eau en tournant le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **11**

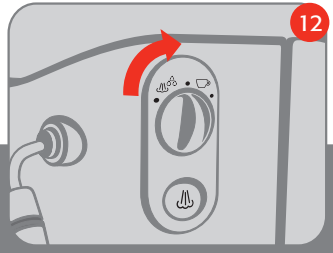
O Quand le réservoir est vide, ramener le bouton rotatif sur la position centrale **12**

P Vider le récipient de l'eau du rinçage

Q Remplir à nouveau le réservoir d'eau et répéter les opérations décrites à partir du point (**N**)

Une fois effectué le deuxième cycle de rinçage, remplir à nouveau le réservoir. La machine est prête à l'usage. Après avoir effectué le détartrage, remettre la partie superieure la buse-vapeur



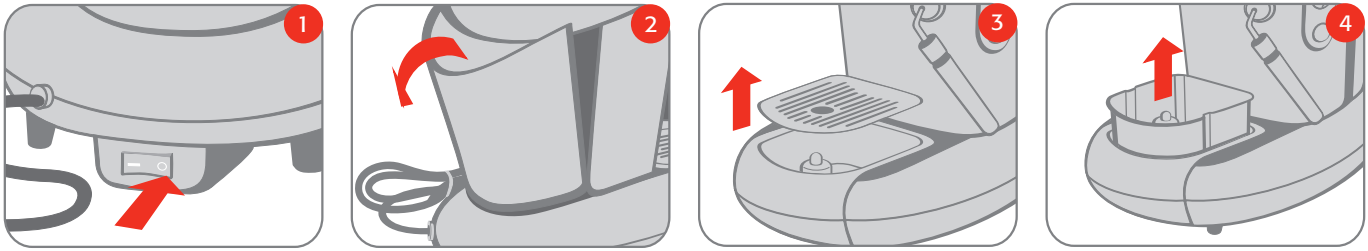


ATTENTION:

- Si les opérations de détartrage ne sont pas effectuées, le calcaire peut provoquer des défauts de fonctionnement non couverts par la garantie. Il est conseillé d'utiliser nos produits pour le détartrage
- Ne pas utiliser de vinaigre, de lessive, de sel ou d'acide formique car ils endommagent la machine

La solution de détartage doit être parfaitement éliminée selon les normes en vigueur

nettoyage et entretien



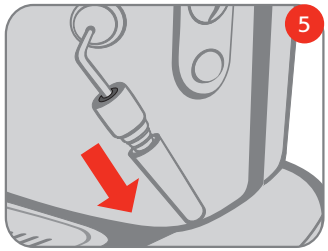
Le nettoyage de la machine et de ses pièces doit être effectué au moins une fois par semaine

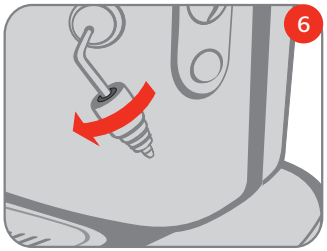
Ne pas réutiliser l'eau restée dans le réservoir pendant plusieurs jours; le laver et le remplir avec de l'eau fraîche une fois par semaine au moins

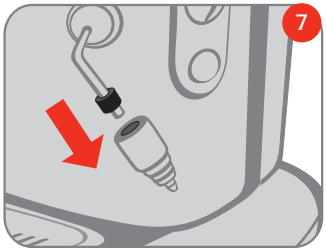
Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'éponges abrasives et/ou d'agents chimiques agressifs

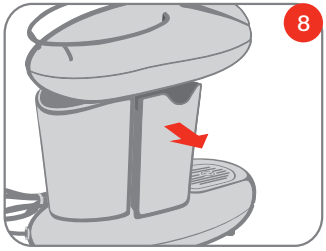
- Eteindre la machine et débrancher la fiche de la prise de courant **1**
- Extraire le réservoir et le laver **2**
- Extraire la grille et la laver à l'eau tiède **3**
- Extraire le bac de récupération et le laver à l'eau tiède **4**
- Extraire l'extrémité du pannarello et le laver à l'eau tiède **5**
- Desserrer la bague qui fixe la partie supérieure de la buse-vapeur **6**
- Oter la partie supérieure de la buse-vapeur et la laver à l'eau tiède **7**
- Nettoyer la buse-vapeur à l'aide d'un chiffon humide

ATTENTION: ne pas sécher la machine et/ou ses pièces dans un four à micro-ondes et/ou dans un four conventionnel





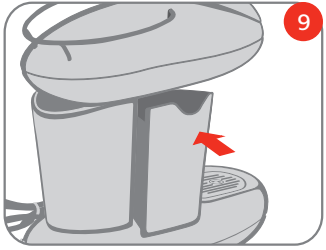


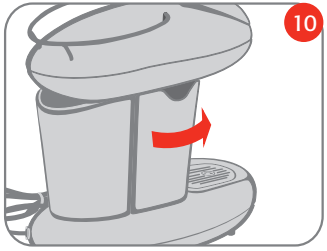


- Extraire le compartiment pour capsules usagées en le tirant avec force vers l'extérieur **8**
- Vider le compartiment des résidus
  (Attention: dans le compartiment se trouvent les capsules usagées et le café résiduel)

Placer le compartiment pour capsules usagées comme suit:

- Appuyer la partie antérieure contre la machine **9**
- Encastrer la partie postérieure en la poussant avec force vers l'intérieur **10**





caractéristiques techniques

Carrosserie: ABS

Chaudière interne: Inox

Réservoir: 0,65 litres

Pompe: 15 bars

Capacité compartiment pour capsules usagées: 7 capsules

Buse-vapeur

Plaque signalétique

Porte-tasses supérieur

Longueur câble électrique: 1,5 m

Poids sans emballage: 5 Kg

Voltage: 230 V, 50 Hz (EU)

Puissance: 1050 W (EU)

Dimensions: 200 x 340 x 350 mm

Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes modifications ou améliorations

recommandations

Pour déguster un espresso de haute qualité:

- Changer l'eau du réservoir et vider le bac de récupération au moins une fois par semaine
- Utiliser de l'eau à basse teneur en calcaire pour réduire les dépôts à l'intérieur de la machine
- Utiliser des tasses chaudes

PROBLÈME	SOLUTION	PERSISTANCE DU PROBLÈME
La machine ne s'allume pas	Brancher la fiche à une prise de courant adéquate Mettre l'interrupteur sur "**I**"	*Contacter l'assistance*
La machine n'écoule pas de café	Remplir le réservoir d'eau S'assurer que la capsule est bien insérée Tourner le bouton rotatif vers la droite Détartrer la machine	
La machine ne débite pas de vapeur	Vérifier que la machine est à la bonne température	
Le lait ne monte pas	Vérifier que la buse-vapeur est propre et sans obstructions (quand la machine est froide) Utiliser du lait entier froid	
Lampe témoin signalisation rouge	Consulter le chapitre **SIGNALISATION MACHINE**	

IT

MANUALE DI ISTRUZIONI

METODO
IPERESPRESSO

REGOLE GENERALI PER L'USO DELLA MACCHINA

Leggere attentamente il libretto di istruzioni e le limitazioni sulla garanzia

La macchina deve essere allacciata ad una regolare presa di corrente fornita di messa a terra. La macchina deve essere mantenuta pulita lavando frequentemente la griglia, il cassetto raccogli gocce, il porta capsule, il serbatoio, il tubo di uscita vapore e il foro di aspirazione aria

IMPORTANTISSIMO: mai immergere la macchina in acqua o introdurla in lavastoviglie L'acqua contenuta nel serbatoio deve essere regolarmente sostituita. Non usare la macchina senza acqua nel serbatoio

Dopo aver cambiato acqua controllare che il tubo di aspirazione dell'acqua sia all'interno del serbatoio. Si consiglia di utilizzare una miscela per la rimozione del calcare appositamente studiata per le macchine per espresso secondo indicazioni del capitolo ***DECALCIFICAZIONE***

La caldaia ha una valvola che permette il mantenimento costante della pressione, per questo motivo si potrà notare la perdita normale di gocce d'acqua dal porta capsule

sommario

- PARTI DELLA MACCHINA 50
- IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA 52
  - UTILIZZO DELL'APPARECCHIO 52
  - INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO 52
  - PULIZIA DELL'APPARECCHIO 53
  - IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO 53
  - USO IMPROPRIO DELL'APPARECCHIO 53
- SEGNALAZIONI MACCHINA 54
- INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO 55
- ACCENSIONE E SPEGNIMENTO 56
- REGOLAZIONE DELLA VASCA RACCOGLI GOCCE 57
- PREPARAZIONE DEL CAFFÈ 58
- PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO 59
- PREPARAZIONE DI ACQUA CALDA 60
- PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ DOPO L'EROGAZIONE DI VAPORE 61
- DECALCIFICAZIONE 62
- PULIZIA E MANUTENZIONE 64
- CARATTERISTICHE TECNICHE 66
- RACCOMANDAZIONI 66
- PROBLEMI E SOLUZIONI 67

parti della macchina

A SPIA SEGNALAZIONE TEMPERATURA ok caffè - ok vapore - segnalazione temperatura alta - allarme per caricamento circuito

B LEVA APERTURA/CHIUSURA SCOMPARTIMENTO CAPSULE

C SCOMPARTIMENTO CAPSULE (INTERNO)

D EROGATORE CAFFÈ

E LANCIA EROGAZIONE ACQUA CALDA/VAPORE (PANNARELLO)

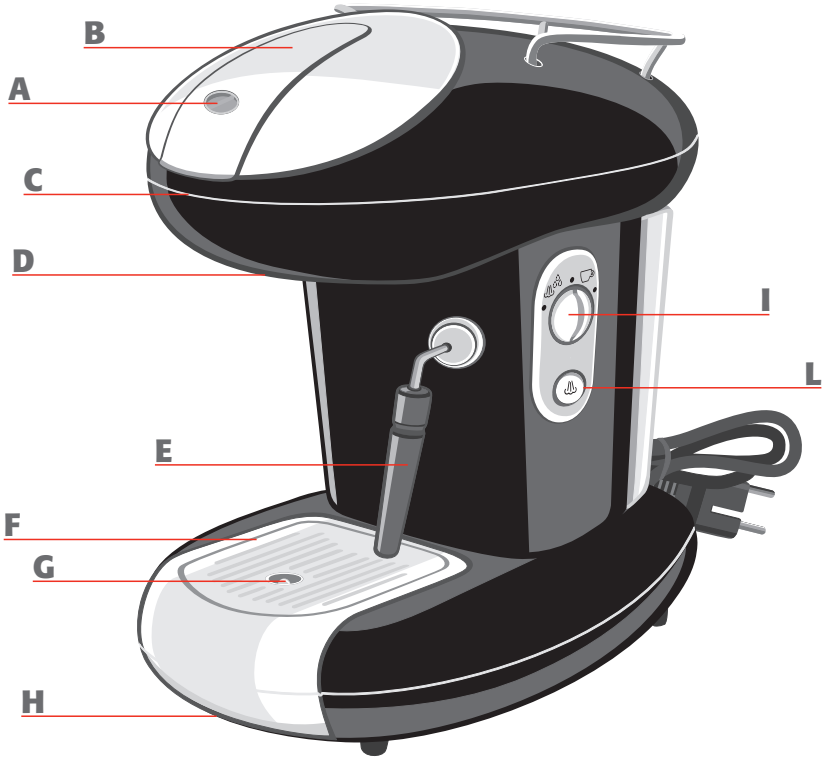
F GRIGLIA APPOGGIO TAZZA

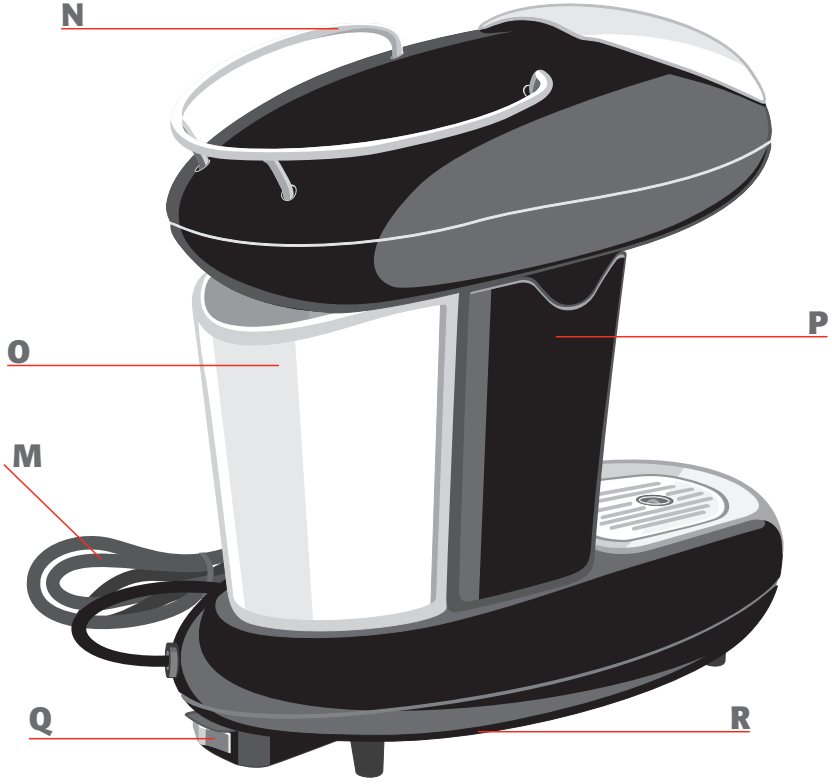
G VASCA RACCOGLI GOCCE CON GALLEGGIANTE

H LEVA PER SOLLEVAMENTO VASCA RACCOGLI GOCCE

I MANOPOLA DI SELEZIONE per erogare caffè - acqua calda - vapore

L PULSANTE VAPORE





M CAVO ALIMENTAZIONE

N REGGI TAZZE

O SERBATOIO ACQUA

P CONTENITORE CAPSULE USATE (sono presenti anche i liquidi di fine erogazione)

Q INTERRUTTORE GENERALE

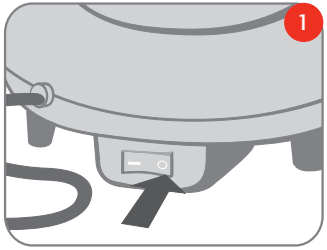
R TARGA DATI (sotto la base)

importanti misure di sicurezza

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche devono essere sempre osservate le seguenti misure di sicurezza

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso
- Disinserire la spina dall'impianto elettrico quando l'apparecchio non viene utilizzato
- Non toccare mai una superficie calda. Usare manici e pulsanti
- Questa macchina è costruita per "fare il caffè espresso" e per "riscaldare bevande": fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o di vapore o con uso improprio della stessa
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio
- Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi e protetti da agenti atmosferici esterni
- Per proteggersi dal fuoco, scosse elettriche o lesioni non immergere il cavo, la spina ed il corpo della macchina o in acqua o altro liquido
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti
- Non appoggiare l'apparecchio su fornelli elettrici o a gas, o dentro un forno caldo
- L'apparecchio va acceso esclusivamente per il solo tempo necessario al suo utilizzo, dopodiché va spento portando l'interruttore generale su "**0**" e la spina va staccata dalla presa di corrente



- Prima di disinserire la spina accertarsi che l'interruttore generale sia sulla posizione "**0**" **1**
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone
- Non lasciare penzolare il cavo da tavoli o banconi

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Leggere attentamente le istruzioni
- Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a **0°C** (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi) o superiore a **40°C**
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di **6 A** se alimentata a **230 Vac** e **12 A** se alimentata a **110 Vac** e dotata di un'efficiente messa a terra

- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato

- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio prima della sua installazione

- Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Disinserire la spina dall'impianto elettrico quando si esegue la pulizia

- Prima di disinserire la spina accertarsi che l'interruttore generale sia su "**0**"

- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia

- Pulire la carrozzeria e gli accessori con un panno umido ed asciugare successivamente con un panno secco non abrasivo. È sconsigliato l'uso di detergenti

- Non sottoporre l'apparecchio ad abbondanti getti d'acqua o ad immersioni parziali o totali

IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO

- Non utilizzare un apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o se l'apparecchio mostra segni di cattivo funzionamento oppure se ha subito qualche danno. Riportare l'apparecchio al concessionario autorizzato più vicino per controlli o riparazioni

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza

- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e fare perdere il diritto alla garanzia

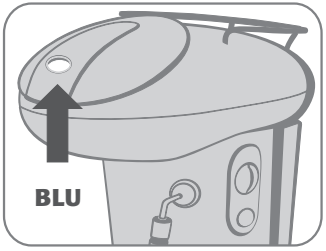
USO IMPROPRIO DELL'APPARECCHIO

- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso

- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza o dalla non conformità alle leggi vigenti dell'impianto di messa a terra

- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli

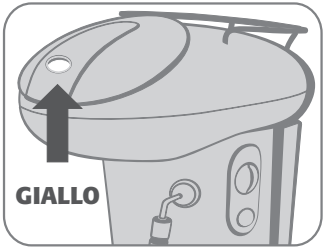
segnalazioni macchina



Tramite la spia multifunzione, la macchina guida l'utente al suo corretto utilizzo

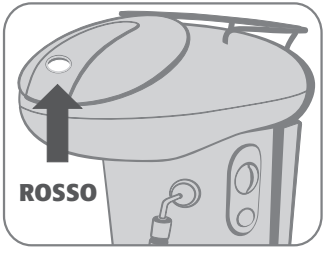
BLU Fisso
Macchina pronta per l'erogazione del caffè espresso e dell'acqua calda

BLU Lampeggiante
Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione del caffè espresso e/o dell'acqua calda



GIALLO Fisso
Macchina pronta per l'erogazione del vapore

GIALLO Lampeggiante
Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione del vapore

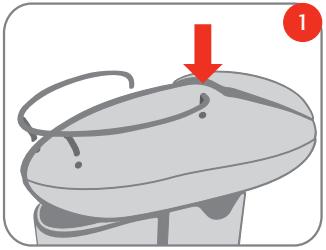


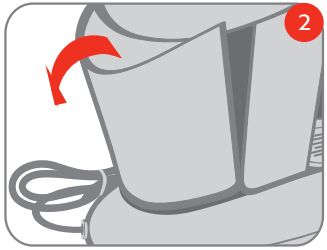
ROSSO Fisso
Caricare il circuito; riempire la vasca dell'acqua ed erogare acqua calda

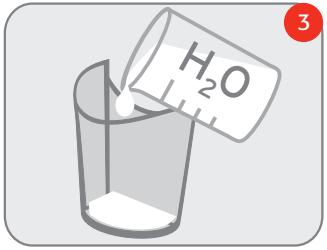
ROSSO Lampeggiante lento
Temperatura caldaia troppo alta, caricare il circuito. Erogare acqua calda fino a quando la spia diventa di colore blu

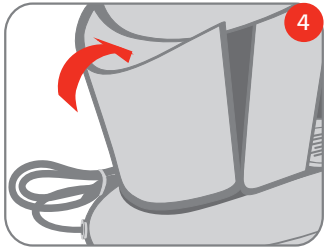
ROSSO Lampeggiante veloce
Apertura scompartimento capsula durante erogazione caffè, acqua calda o vapore
ATTENZIONE PERICOLO D'USTIONI!

installazione e messa in funzione dell'apparecchio





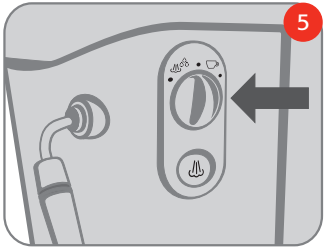




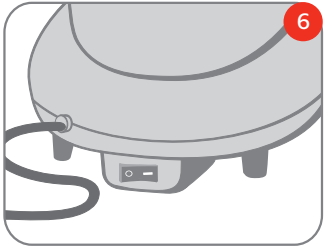
Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, leggere con attenzione le norme di sicurezza riportate nel capitolo precedente. Installare il reggi tazze (che trovate nella confezione) sulla parte superiore della macchina; inserire i piedini nei fori presenti e premere con decisione **1**

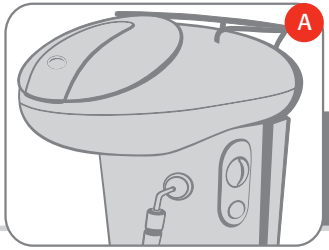
Estrarre il serbatoio dell'acqua esercitando una leggera rotazione **2** Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile fino al riferimento MAX **3** **ATTENZIONE: immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gassata. Acqua calda nonchè altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Non mettere in funzione la macchina senza acqua**

Inserire il serbatoio; appoggiare la parte esterna e successivamente inserire la parte interna **4** Assicurarsi che la manopola di selezione sia in posizione centrale **5**



Inserire la spina nella presa. Consultare il capitolo successivo per l'accensione **6**

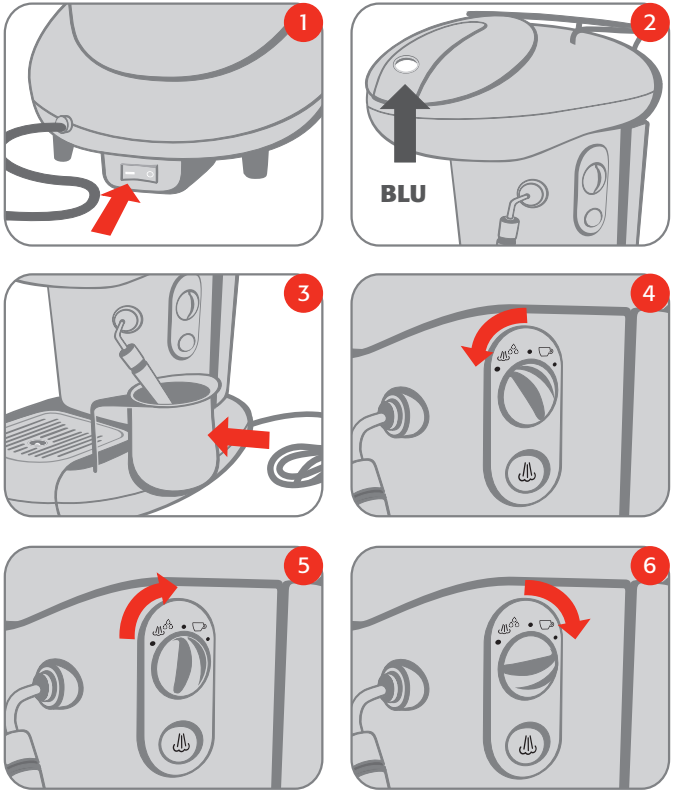




N.B. Si consiglia di conservare l'imballo originale (almeno per il periodo di garanzia) per l'invio della macchina a centri d'assistenza per la riparazione

ATTENZIONE:
assicurarsi che lo scompartimento capsule sia chiuso prima di richiedere vapore e/o di erogare vapore, acqua calda e caffè. Non aprire mai durante l'erogazione di vapore, acqua calda e caffè **A**

accensione e spegnimento



Prima d'accendere la macchina verificare il livello dell'acqua nel serbatoio; se necessario rabboccare come mostrato precedentemente

Per accendere la macchina premere sull'interruttore generale e portarlo nella posizione "**I**" **1**

La macchina inizia il riscaldamento; la spia di segnalazione temperatura è di colore blu e lampeggia **2**

Si deve eseguire il caricamento del circuito dell'acqua (solo alla prima accensione o quando si svuota il serbatoio)

Inserire un contenitore sotto al pannarello **3**

Ruotare la manopola di selezione in senso antiorario **4**

Attendere che dal pannarello fuoriesca un getto regolare di acqua

Quando viene erogata acqua in modo regolare, riportare la manopola di selezione nella posizione centrale **5**

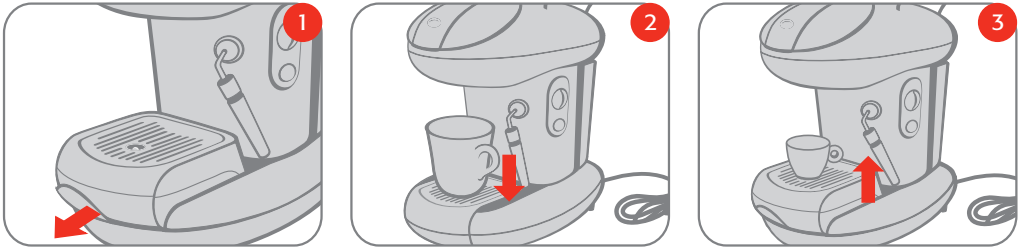
Posizionare il contenitore sotto all'erogatore caffè e ruotare la manopola di selezione in senso orario **6**

Dopo aver erogato circa 50 cc di acqua riportare la manopola di selezione nella posizione centrale

N.B. In caso di prolungata inattività si suggerisce di erogare acqua calda attraverso l'erogatore caffè con la macchina priva di capsule

Per spegnere la macchina premere sull'interruttore generale e portarlo nella posizione "0"; si raccomanda di non staccare mai la spina dalla presa di corrente a macchina accesa

regolazione della vasca raccogli gocce

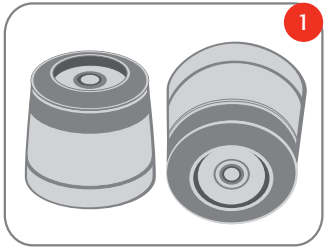


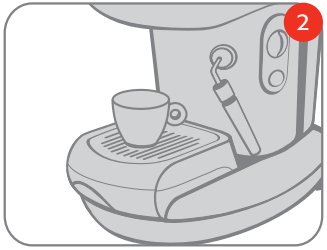
La macchina X8 è stata studiata per potersi adattare a qualsiasi tipo di tazza o tazzina da Voi scelta

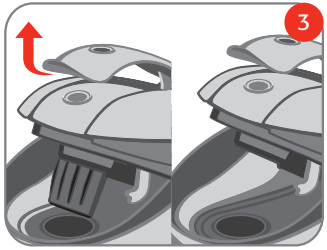
Per regolare la vasca raccogli gocce si deve tirare la leva posta sotto la vasca **1**
Raggiunta la posizione desiderata rilasciare la leva:
posizione consigliata per tazze grandi **2**
posizione consigliata per tazze piccole **3**

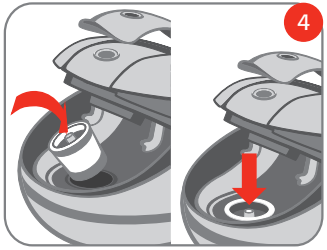
N.B. La regolazione deve essere effettuata prima d'iniziare l'erogazione del caffè

preparazione del caffè







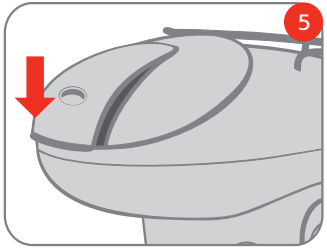


La macchina X8 è stata concepita per utilizzare esclusivamente capsule "Metodo Iperespresso" **1**

Assicurarsi che la spia di segnalazione temperatura sia di colore blu ed accesa in modo fisso. Posizionare una tazza sotto all'erogatore caffè **2** Sganciare e sollevare completamente la leva di apertura dello scompartimento capsula fino all'espulsione della capsula e al successivo ritorno del porta capsule vuoto alla posizione iniziale **3** (nel caso sia presente una capsula, questa sarà rimossa e depositata nel relativo contenitore)

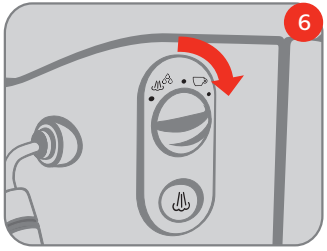
Inserire la capsula come mostrato in figura ed assicurarsi che sia inserita correttamente **4**

N.B. La capsula deve entrare nello scompartimento facilmente; in caso contrario cambiare capsula



Abbassare completamente la leva per chiudere lo scompartimento **5**

Ruotare la manopola di selezione in senso orario; la macchina esegue la preinfusione e successivamente viene erogato il caffè **6** Quando il caffè ha raggiunto l'altezza desiderata, terminare l'erogazione riportando la manopola di selezione in posizione centrale



N.B. Il ciclo di erogazione è composto da una prima fase chiamata preinfusione (breve iniezione di acqua nella capsula seguita da una pausa) della durata di circa 3 secondi e da una fase di erogazione della bevanda

ATTENZIONE:
- Le capsule sono monodose e non devono essere utilizzate per erogare due caffè
- Ricordarsi di pulire la vasca raccogli gocce e di vuotare il contenitore capsule usate
- Ricordarsi di sostituire frequentemente l'acqua presente nel serbatoio

preparazione del cappuccino

Il pannarello di cui è provvisto la macchina, vi consente la preparazione del latte montato necessario per preparare una o più tazze di cappuccino

Preparare una o più tazze di caffè secondo le istruzioni del paragrafo precedente

Assicurarsi che lo scompartimento capsule sia chiuso **A**

Preparare il latte montato come segue:

Premere il pulsante vapore **1** La spia di segnalazione temperatura inizia a lampeggiare e diventa di colore giallo **2**

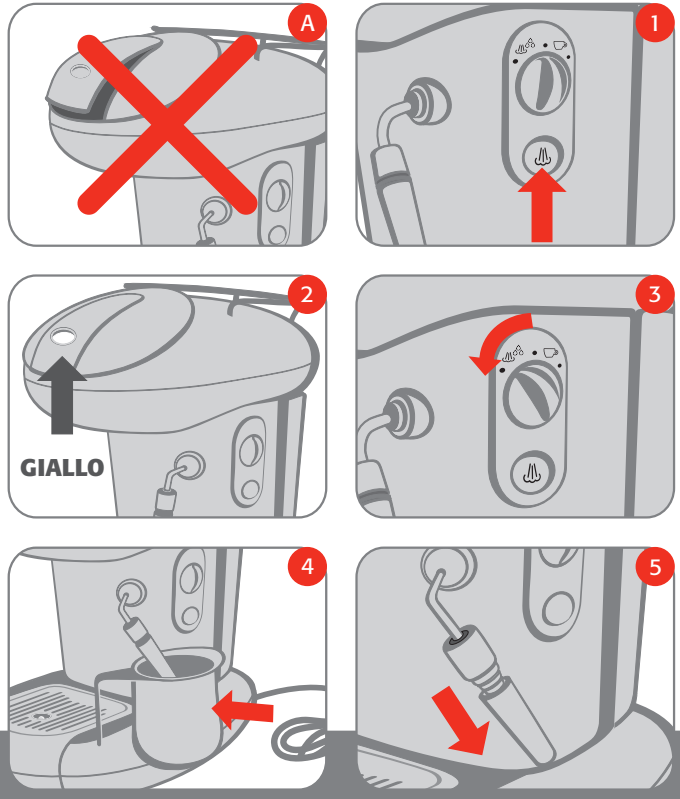
Quando la spia si accende in modo fisso la macchina è pronta per l'erogazione del vapore. Versare il latte fresco appena prelevato dal frigorifero in un contenitore idoneo (preferibilmente metallico)

Ruotare la manopola di selezione in senso antiorario **3**; fare uscire l'acqua residua dal pannarello fino all'ottenimento del vapore; terminare l'erogazione riportando la manopola in posizione centrale

Immergere il pannarello nel latte, ruotare la manopola in senso antiorario ed attendere la formazione della schiuma; si consiglia d'eseguire dei leggeri movimenti rotatori **4**

Terminare riportando la manopola in posizione centrale

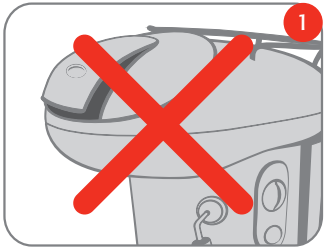
N.B. Solo quando il pannarello è freddo, smontare la parte esterna e lavarla con acqua tiepida per eliminare i residui di latte **5**

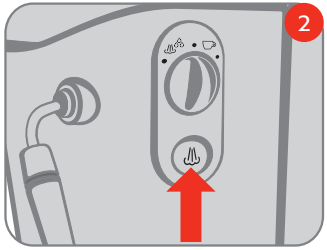


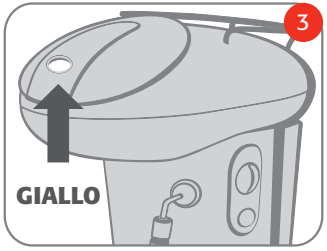
ATTENZIONE:

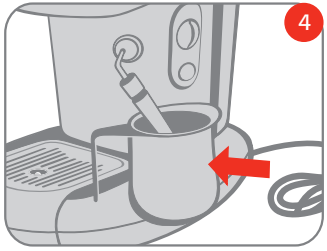
- Il contatto con l'acqua calda ed il vapore provocano gravi ustioni
- Dirigere sempre il pannarello sopra la vasca raccogli gocce
- NON aprire mai lo scompartimento capsule durante l'erogazione del vapore; PERICOLO D'USTIONI
- Se non viene erogato vapore per 30 secondi la macchina si riporta nel funzionamento normale (vedi paragrafo preparazione di un caffè dopo l'erogazione del vapore)

preparazione di acqua calda









La macchina, consente di preparare acqua calda per la preparazione di tè e tisane

Assicurarsi che lo scompartimento capsule sia chiuso **1** Verificare che il pannarello sia pulito (vedi **PULIZIA E MANUTENZIONE**)

Premere il pulsante vapore **2** La spia di segnalazione temperatura inizia a lampeggiare e diventa di colore giallo **3**

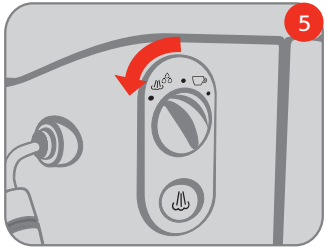
Quando la spia si accende in modo fisso la macchina è pronta per l'erogazione del vapore

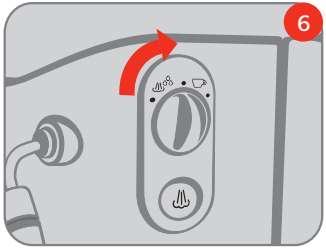
Riempire un contenitore metallico con la quantità di acqua da riscaldare

Immergere il pannarello nell'acqua **4** e ruotare la manopola in senso antiorario **5**

Raggiunta la temperatura desiderata riportare la manopola in posizione centrale **6**

Rimuovere il contenitore





ATTENZIONE:
- Il contatto con l'acqua calda ed il vapore provocano gravi ustioni
- Dirigere sempre il pannarello sopra la vasca raccogli gocce
- Non aprire mai lo scompartimento capsule durante l'erogazione dell'acqua calda

preparazione di un caffè dopo l'erogazione di vapore

Dopo aver erogato vapore la macchina non può erogare caffè fino a quando non ha raggiunto la giusta temperatura (spia segnalazione temperatura di colore blu); questo perchè si potrebbe compromettere il gusto del caffè

Per questo motivo dopo aver erogato vapore, per tornare alla modalità caffè, si deve premere il pulsante vapore **1**

Durante la fase di raffreddamento (circa 15 minuti) la spia segnalazione temperatura è lampeggiante e di colore rosso **2**

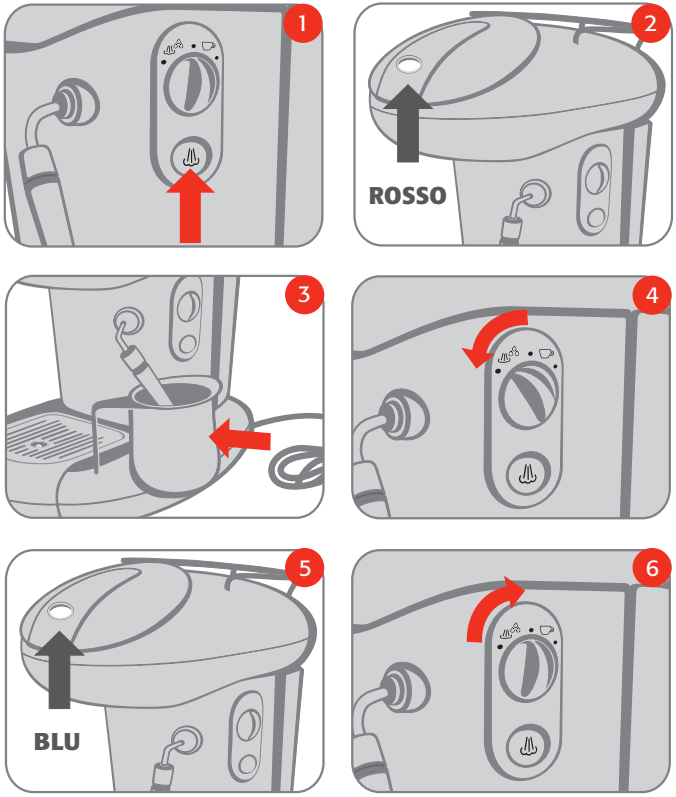
Per eseguire più rapidamente questo raffreddamento (circa 1 minuto) procedere come segue:

Posizionare un contenitore sotto al tubo vapore **3**

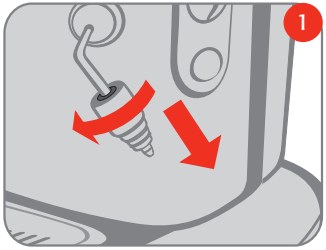
Ruotare la manopola di selezione in senso antiorario **4**

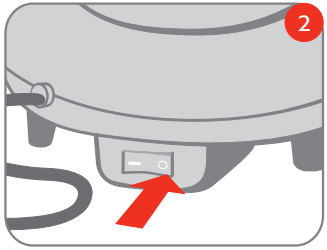
Erogare acqua calda fino a quando la spia segnalazione temperatura diventa di colore blu **5**

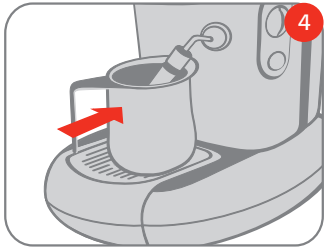
Riportare la manopola di selezione in posizione centrale **6** la macchina è nuovamente pronta a preparare un espresso



decalcificazione

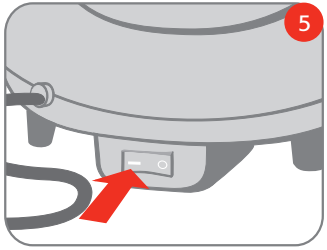






La formazione di calcare è la naturale conseguenza dell'utilizzo della macchina. La decalcificazione è necessaria; nel caso l'acqua sia molto dura, decalcificare la macchina con maggiore frequenza

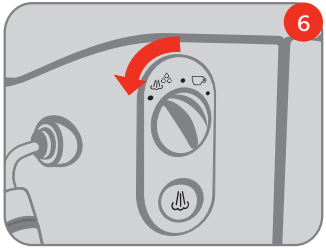
Per la decalcificazione si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico o nocivo, comunemente reperibile in commercio



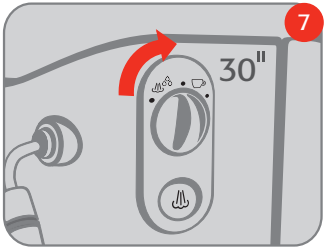
N.B. Per eseguire la decalcificazione rimuovere il pannarello dal tubo vapore: allentare la ghiera senza sfilarla e rimuovere la parte superiore del pannarello dal tubo vapore **1**

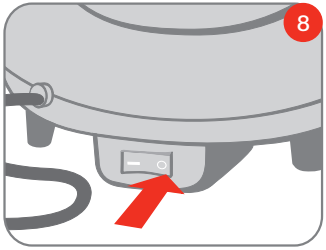
Spegnere la macchina **2**

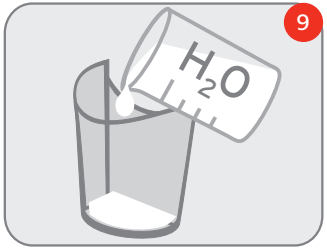
- **A** Rimuovere il serbatoio e vuotare l'acqua residua
- **B** Riempire il serbatoio con la soluzione decalcificante, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del decalcificante **3**
- **C** Sistemare un contenitore sotto al tubo vapore **4**
- **D** Accendere la macchina portando l'interruttore generale su "**I**" **5**
- **E** Senza attendere che la macchina sia calda, erogare acqua ruotando la manopola in senso antiorario **6**

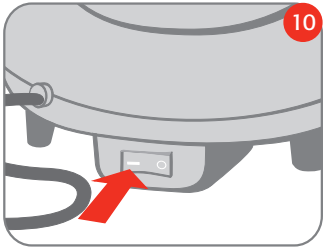


ATTENZIONE: Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante









F Dopo 30 secondi riportare la manopola in posizione centrale **7**

G Spegnere la macchina portando l'interruttore generale su "**0**" e vuotare il contenitore **8**

H Lasciare agire la soluzione decalcificante a macchina spenta per circa 10-15 minuti

I Ripetere le operazioni da (**C**) ad (**H**) fino a terminare la soluzione decalcificante presente nel serbatoio

L Quando è terminata la soluzione decalcificante estrarre il serbatoio acqua, sciacquarlo con cura e riempirlo nuovamente con acqua fresca potabile **9**

M Accendere la macchina portando l'interruttore generale su "**I**" **10**

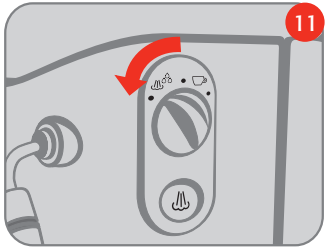
N Senza attendere che la macchina sia calda, erogare acqua ruotando la manopola in senso antiorario **11**

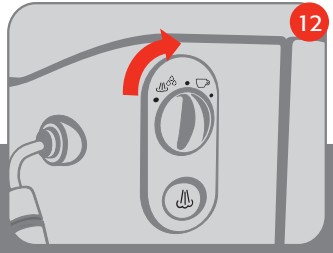
O Quando il serbatoio è vuoto, riportare la manopola in posizione centrale **12**

P Vuotare il contenitore dall'acqua di risciacquo

Q Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua e ripetere le operazioni descritte dal punto (**N**)

Eseguito un secondo ciclo di risciacquo, riempire nuovamente il serbatoio. In questo modo la macchina è pronta all'uso. Dopo aver eseguito la decalcificazione installare nuovamente il pannarello nel tubo vapore

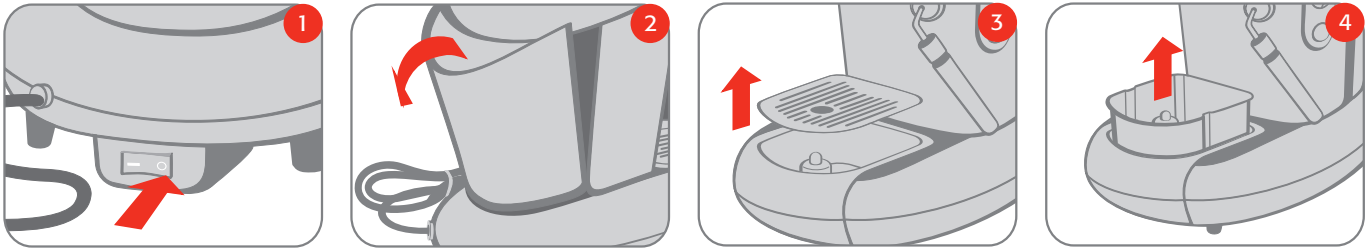




ATTENZIONE:
- Se le procedure di decalcificazione non vengono eseguite il calcare può provocare difetti di funzionamento non coperti da garanzia. Si consiglia di usare il nostro prodotto per la decalcificazione
- Non usare aceto, lisciva, sale, acido formico poiché danneggiano la macchina

La soluzione decalcificante deve essere smaltita secondo quanto previsto dalle norme in vigore

pulizia e manutenzione



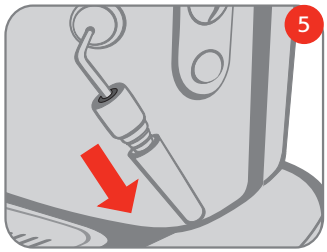
La pulizia della macchina e dei suoi componenti deve essere eseguita almeno una volta alla settimana

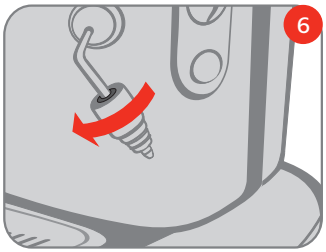
Non riutilizzare l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni; lavarlo e riempirlo giornalmente con acqua fresca potabile

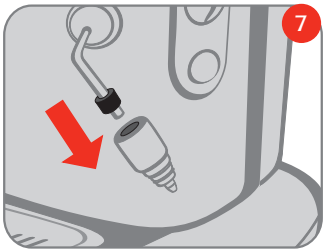
Non utilizzare alcool etilico, solventi, spugne abrasive e/o agenti chimici aggressivi

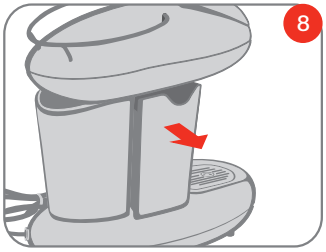
- Spegnere la macchina e scollegare la spina dalla presa di corrente **1**
- Estrarre il serbatoio e lavarlo **2**
- Estrarre la griglia e lavarla con acqua tiepida **3**
- Estrarre la vasca raccogli gocce e lavarla con acqua tiepida **4**
- Togliere la parte terminale del pannarello e lavarla con acqua tiepida **5**
- Allentare la ghiera che fissa la parte superiore del pannarello **6**
- Rimuovere la parte superiore del pannarello, e lavarlo con acqua tiepida **7**
- Lavare il tubo vapore con un panno umido

ATTENZIONE: Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti in un forno a microonde e/o un forno convenzionale





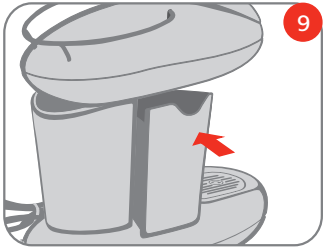


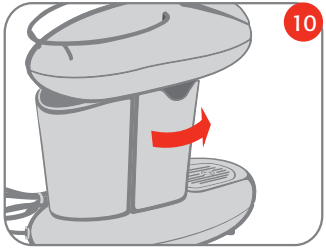


- Estrarre il cassetto raccogli capsule usate tirandolo con decisione verso l'esterno **8**
- Vuotare il cassetto dai residui
  (Attenzione: nel cassetto sono presenti le capsule usate e i liquidi dovuti alle erogazioni del caffè)

Inserire il cassetto raccogli capsule come segue:

- Appoggiare la parte anteriore alla macchina **9**
- Incastrare la parte posteriore spingendola con un movimento deciso verso l'interno **10**





caratteristiche tecniche

Materiale carrozzeria: ABS

Materiale caldaia interna: Inox

Serbatoio acqua: 0,65 litri

Pompa: 15 bar

Capacità contenitore capsule usate: 7 capsule

Lancia vapore e pannarello

Vedi targhetta dati posta sull'apparecchio

Poggia tazze superiore

Lunghezza cavo elettrico: 1,5 m

Peso senza imballo: 5 Kg

Voltaggio: 230 V, 50 Hz (EU)

Potenza: 1050 W (EU)

Dimensioni: 200 x 340 x 350 mm

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso

raccomandazioni

Per gustare un espresso di elevata qualità ricordare di:

- Cambiare l'acqua nel serbatoio e vuotare il raccogli gocce almeno una volta alla settimana
- Utilizzare acqua a basso tenore di calcare per ridurre i depositi all'interno della macchina
- Utilizzare tazzine calde

PROBLEMA	SOLUZIONE	PERMANENZA DEL PROBLEMA
La macchina non si accende	Collegare la spina ad una presa di corrente adeguata Portare l'interruttore generale su "**I**"	*Contattare l'assistenza*
La macchina non eroga caffè	Riempire il serbatoio acqua Controllare se la capsula è inserita correttamente Ruotare la manopola verso destra Decalcificare la macchina	
La macchina non eroga vapore	Controllare che la macchina sia in temperatura	
Il latte non viene montato	Controllare che il pannarello sia pulito e libero da ostruzioni (solo a macchina fredda) Utilizzare latte freddo e intero	
Spia segnalazione rossa	Consultare quanto riportato nel capitolo **SEGNALAZIONI MACCHINA**	

CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

illycaffè S.p.A.

Erklärt unter eigener Verantwortung, dass die folgend genannte Maschine, in Hinsicht auf die Planung, den Bau und die Verwendung, mit den CE Vorschriften für Sicherheit und Gesundheit übereinstimmt

Déclare sous sa propre responsabilité que la machine ci-après spécifiée, sur la base de sa conception, construction et pour l'utilisation prévue est conforme aux dispositions des directives CE en matière de sécurité et de santé

Dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina in seguito denominata, in base alla sua progettazione, costruzione e per l'utilizzo, è conforme alle disposizioni delle direttive CE in materia di sicurezza e salute

Maschinenart - Type de machine - Tipo di macchina

FrancisFrancis! X8 "Metodo Iperespresso" - SIN 027

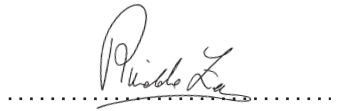
Besondere Vorschriften - Directives spécifiques - Direttive specifiche

2002/95/CE (RoHS) 89/336/CEE - 2006/95/CE - 2002/96/CE (Raee)

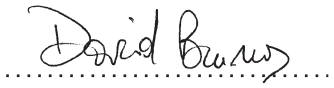
Angewandte Vorschriften - Normes appliquées - Norme applicate

EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3 - EN 55014-1+A1+A2 - EN 55014-2 + A1 - EN 50366 - EN 60335 -2-15 - EC 1935/2004
EN 61000-4-2+A1+A2 - EN 61000-4-4+A1+A2 - EN 61000-4-5+A1 - EN 61000-4-6+A1 - EN 61000-4-11+A1

Trieste 07/06/2007



Technische Leitung - Direction Tecnique - Direzione Tecnica



Qualitätssicherung - Garantie Qualité - Garanzia Qualità

Die folgende Erklärung ist nicht gültig, wenn die Maschine ohne ausdrückliche Genehmigung von illycaffè verändert wird

La présente déclaration perd sa validité si l'appareil est modifié sans notre autorisation expresse

La presente dichiarazione perde la sua validità se l'apparecchio viene modificato senza la nostra espressa autorizzazione

illycaffè S.p.A. - Via Flavia 110 - 34147 Trieste - Italy

15001642 rev. 00